Il ricettario con tutte le ricette che hanno partecipato alla raccolta:



http://nellacucinadimartina.giallozafferano.it/

http://www.giallozafferano.it/

CONFETTURA DI UVA FRAGOLA E LIMONE DI AMALFI di pupi1980

Ingredienti per 2 vasetti da 250 gr

- *1200 gr di uva fragola*
- *620 gr di zucchero*
- *succo di un grosso limone (di Amalfi, se possibile)*
- *scorza del suddetto limone*

Preparazione

Pulire l'uva, prelevare la scorza del limone con un pelapatate, mettere uva, succo di limone, scorza e zucchero in una grande ciotola e far macerare almeno un'ora.travasare il tutto in un pentolone, portare a bollore e cuocere per circa 15 minuti, finchè l'uva si sarà ammorbidita.Passare tutto al passaverdure, rimettere nel pentolone e cuocere la confettura a fuoco basso, schiumandola man mano che le impurità affioreranno.Protrarre la cottura finchè la marmellata avrà la giusta consistenza 8con queste dosi io ho cotto per circa 45 minuti).Intanto sterilizzate i vasi ed i coperchi che userete, invasettate a prodotto ancora bollente, chiudete i vasetti e lasciate raffreddare completamente prima di riporre in dispensa. Consumare senza ritegno. ;)



http://fragolelimone.blogspot.com/2009/08/confettura-di-uva-fragola-e-limone.html

COMPOSTA DI MELE CON PINOLI ED UVETTA di pupi1980

Ingredienti per circa 500 gr di composta

- *500 gr di mele già pulite*
- *30 gr di uvetta*
- *100 gr zucchero di canna*
- *100 gr di zucchero alla cannella (io lo ottengo tritando una stecca di cannella con dello zucchero semolato e poi setacciando tutto. Se preferite mescolate semplicemente della cannella in polvere allo zucchero, ma l'aroma della stecca è migliore)*
- *succo di 1/2 limone*
- *2-3 cucchiai di rhum scuro*
- *una manciata di pinoli*

Preparazione

Mentre pulite le mele mettete a bagno nel rhum l'uvetta.

Mettete a macerare le mele tagliate a dadini con gli zuccheri, il succo di limone l'uvetta ed il rhum per circa un'ora.

A questo punto passate tutto in una pentola e cominciate la cottura, schiumando la composta man mano che si addensa.

In un pentolino a parte tostate i pinoli, fino a farli diventare dorati.

Quando la composta sarà della densità voluta (nel mio caso ci sono voluti 25-30 minuti) spegnere il fuoco, aggiungere i pinoli (interi o tagliati grossolanamente), mescolare, riempire i vasetti precedentemente sterilizzati, chiudere ermeticamente e lasciar raffreddare.

http://fragolelimone.blogspot.com/2009/07/strudel.html



CONFETTURA DI PESCHE NOCI CON VANIGLIA E ZUCCHERO DI CANNA INTEGRALE di pupi1980

Ingredienti per un vasetto di confettura da circa 400 gr

- *450 gr di polpa di pesche (peso a pesche pulite, private quindi di buccia e nocciolo)*
- *100 gr di zucchero di canna integrale (lo zucchero di canna, oltre ad essere notevolmente più profumato, conferisce un colore ambrato alla confettura, rendendola simile al miele)*
- *100 gr di zucchero semolato*
- *1/2 bacca di vaniglia (vanillina bandita!!!)*
- *succo di 1/2 limone*

Preparazione

Pulire le pesche, triturarle grossolanamente a pezzettoni, metterle in una ciotola con gli zuccheri, il succo di limone e i semini della bacca di vaniglia. Mescolare, coprire con un panno e lasciar macerare la frutta per circa 1 ora.

Versare il composto in una pentola, portare ad ebollizione e schiumare man mano che si formerà la schiuma superficiale sulla confettura (sono le impurità che affiorano. Se non le eliminate, al dilà del fatto che ve le mangiate, la confettura anzichè essere bella lucente presenterà la schiuma qua e là...).

Per il quantitativo ridotto che ho usato io ci sono voluti circa 25 minuti di cottura.

Mentre cuocete la confettura vedrete che cambierà man mano consistenza, che le bolle tenderanno ad essere sempre di meno e più grosse e che la consistenza diventerà man mano sempre più vischiosa.

Per controllarne la consistenza fate la classica prova del piattino: mettete in frigo un piattino, prelevate un cucchiaino di composto, mettetelo sul piattino, aspettate qualche secondo e poi inclinatelo: se la confettura fatica a scivolare via è pronta, se scorre come fosse acqua allora dovrete proseguire la cottura.

Tenete altresì presente che, raffreddando, la confettura tende ad ispessire, diventando quindi più soda: non fatela "tirare" troppo, altrimenti una volta fredda sarà un blocco di cemento :).

Una volta pronta versatela in vasetti sterilizzati, chiudete col tappo ermetico finchè è ancora calda e lasciatela stare fino a completo raffreddamento.
http://fragolelimone.blogspot.com/2009/07/invasettiamo.html



MARMELLATA DI SAMBUCO di Luisa1

Ingredienti:

- *1 kg di bacche di sambuco (già pulite e staccate dai rametti);*
- *2 limoni (succo)*
- *400 gr di zucchero (in teoria andrebbero 500, ma così è un po' meno dolce ed io la preferisco)*
- *1 bustina di frutta pec (per velocizzare...)*

Procedimento:

Mettere le bacche in una pentola capiente, far prendere il bollore e cuocere per 10 minuti. Togliere dal fuoco, aspettare che si raffreddi un po' il composto (per evitare ustioni) e passare al setaccio per togliere le bucce ed i semini. Rimettere sul fuoco, aggiungere il succo di limone, lo zucchero e il fruttapec, far riprendere il bollore e poi abbassare il fuoco. Far cuocere mescolando fino a raggiungere la giusta consistenza.

Quando la la faccio ne tiro via una parte più liquida: è ottima sul gelato alla vaniglia o con la panna cotta. Ovviamente questa è già finita, dato che in estate il gelato è un must!

Quella che rimane la lascio sul fuoco finchè prende la consistenza da marmellata e la invasetto: la metto nei vasetti sterilizzati ancora calda, chiudo e giro il vasetto e lascio raffreddare.

Nota: all'inizio va messo in pentola solo il sambuco, perchè aggiungendo subito lo zucchero diventa un'impresa non indifferente passarlo dopo al setaccio! Credetemi: l'ho fatto una volta e un po' l'ho passata e per il resto ho rinunciato, ma non hanno gradito bucce e semini...

http://forum.giallozafferano.it/con-le-dita-nel-barattolo/6703-marmellata-di-sambuco.html



MARMELLATA DI MELE AL PROFUMO DI CANNELLA di Laura_Housewife

Ingredienti:

- *2 kg di mele*
- *Acqua*
- *300 g. di zucchero*
- *300 ml di succo di mela*
- *1 stecca di cannella*

rendete 2 kg di mele, sbucciatele, tagliatele a pezzi e buttate il torsolo. Mettetele in una casseruola con abbastanza acqua da coprirle appena e lasciate andare finchè l'acqua sarà stata assorbita e le mele saranno tenere (più o meno 30 minuti). A questo punto se siete volenterosi potete passare tutto con un passaverdure, io invece ho schiacciato la frutta grossolanemente con un masher dell'Ikea.Aggiungete alla marmellata 300 gr di zucchero e 300 ml di succo di mela e lasciate bollire ancora circa 10 minuti finchè i liquidi si saranno assorbiti. Prendete i vasi dal forno, dove li avrete fatti andare per almeno 20 minuti a 200°, facendo mooolta attenzione e adagiateli su un canovaccio umido. Mettete una stecca di cannella in ogni barattolo, invasate la marmellata bollente e chiudete subito. Rivoltate il barattolo e fatelo raffreddare completamente capovolto per tutta la notte.

http://www.profumodilibriecannella.com/



CONFETTURA DI FICHI E CANNELLA di Legs&Harry

Ingredienti:

- *2 kg di fichi*
- *700 g di zucchero*
- *2 cucchiaini di cannella*
- *il succo di 1 limone*

In una pentola, meglio se antiaderante, mettere lo zucchero, i fichi pelati e la cannella ed il succo del limone.

Far cuocere a fuoco lento, senza mescolare, sino a quando lo zucchero si sarà sciolto completamente ed i fichi inizieranno a sobbollire, a questo punto mescolare dolcemente con un cucchiaio di legno, in modo che la cannella possa ben distribuirsi e poi, continuare la cottura sino ad ottenere la consistenza desiderata, se volete la classica confettura la prova piattino è d'obbligo, altrimenti potrete fermare la cottura un pochino prima mantenendo i fichi a pezzettoni.

Io ho preparato la classica confettura ed il tempo di cottura è stato di circa 3 ore, ma molto dipende dallo quantità di zucchero e dalla frutta che utilizzerete.

Sterilizzare i barattoli,inserire la confettura appena tolta dal fuoco, chiudere bene i coperchi e capovolgere i barattoli per una decina di minuti, poi girarli correttamente e lasciar raffreddare la marmellata permettendo la formazione del sotto vuoto.

http://timoemaggiorana.blogspot.com/



MOSTARDA DI LAMPONI di Legs&Harry

Ingredienti:

- *500g di lamponi*
- *300g di glucosio*
- *200g di zucchero*
- *1 bicchiere di aceto*
- *1 bicchiere di vino bianco secco*
- *4/5 cucchiaini di senape*

Lavare e tamponare i lamponi, nel frattempo in una pentona mettere a bollire gli altri ingredienti tranne la senape.

Quando il composto inizia a bollire, continuarne la cottura ma a fuoco lento ed unire i lamponi, mescolare sino a quando i lamponi si saranno letteralmente spappolati, togliere il composto dal fuoco e passarlo a setaccio, in modo da eliminare i semini dei lamponi. Rimette a cuocere sino al raggiungimento della consistenza desiderata; solo a fine cottura aggiungere la senape mescolando energicamente.

E poi... mettere la mostarda nei barattoli sterilizzati e sotto vuoto...

Come primo esperimento... il risultato è stato quasi perfetto, il gusto è strepitoso ma la prossima volta farò la mostarda meno densa... perchè è buona anche a cucchiaiate...

http://timoemaggiorana.blogspot.com/



CONFETTURA DI MANGO di mite1980

Ingredienti:

- *500 gr di polpa di mango fresca o nel mio caso surgelata*
- *½ busta di fruttapec*
- *250 gr di zucchero*
- *1 bustina di vanillina*

Procedimento:

Ho scongelato la polpa di mango (se utilizzate quello fresco dovete pulirlo e passarlo al passaverdura o in alternativa tagliarlo a pezzettini piccoli). In una pentola ho mescolato lo zucchero, il fruttapec e la vanillina. Ho aggiunto la polpa di frutta e ho fatto cuocere mescolando per 6 minuti dal momento in cui la preparazione inizia a bollire. Ho versato la confettura bollente nei vasetti sterilizzati, li ho chiusi e posizionati capovolti fino a completo raffreddamento.

Si conserva per 6 mesi. Una volta aperto il barattolo va conservato in frigorifero.

http://ilcricetogoloso.blogspot.com/



MARMELLATA DI LATTE di cuocapercaso

Ingredienti:

- *3 litri di latte*
- *1/2 cucchiaino di bicarbonato*
- *1 kg di zucchero*
- *vaniglia*

Bisogna mettere in una pentola tutti gli ingredienti e mescolare per due ore!

Diciamo che la versione "barattolo" è più pratica! ;-)

Del Dulce de Leche, ovvero Marmellata di Latte, avevo sentito parlare a lungo, sia nei blog che in riviste di cucina e me ne ero fatta un'idea positiva.Quando, però, l'ho assaggiato per la prima volta a casa del mio amico Martin, argentino con una gran passione per la pizza, ho pensato che fosse stepitoso!

Ed ho cominciato a pensare di produrlo in casa: è talmente genuino e buono che non si può davvero resistergli!

La ricetta è di una banalità incredibile: è sufficiente prendere una lattina di latte condensato e metterla in una capiente pentola piena di acqua. Far bollire l'acqua con la lattina, alla quale avrete tolto l'etichetta, per circa un'ora e mezza - due: questo dipende dalla densità che preferite ottonere. Più si cuoce più sarà densa e di colore scuro. Io ho optato per le due ore. Poi si lascia la lattina nell'acqua finchè non è tiepida. A questo punto la si apre e ... si affonda il cucchiaino dentro!

Il dulce de Leche resiste circa dieci giorni in frigo una volta aperto, tre fuori frigo...ma sfido a tenerlo cosi' tanto!!

http://cuocapercaso.blogspot.com/



MARMELLATA DI KIWI E BANANE di Meile

ingredienti:

- *400 g di kiwi puliti*
- *100 g di banana (ovviamente senza buccia!)*
- *250 g di zucchero (o anche 200 g se il kiwi è molto maturo e quindi più dolce!)*
- *il succo di un limone*

ho messo tutta la frutta a dadini e il resto degli ingredienti nella macchina del pane e ho fatto cuocere tutto azionando due volte il programma marmellata, frullando il tutto tra una cottura e l'altra! se vi piace però potete anche lasciare i pezzetti di frutta senza frullare!!



CONFETTURE DI CAROTE E PERE ALLO ZENZERO E CANNELLA di Eva85

Ingredienti:

- *415 g carote*
- *600 g pere*
- *500 g zucchero*
- *Fruttapec 2:1*
- *3 cucchiaini scarsi di cannella*
- *1 e 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere*
- *1 limone*
- *1/2 fialetta di aroma alla vaniglia*

Procedimento:

Pelare e tritare al mixer le carote

Pelare, eliminare il torsolo e tagliare a cubetti le pere

In una casseruola mescolare lo zucchero con il fruttapec; unire poi le carote, le pere, la scorza del limone a filetti, la cannella, lo zenzero e la vaniglia

Far cuocere il tutto a fiamma dolce per circa 20 minuti poi passare con il minipimer e rimettere sul fuoco per circa 3 minuti

Invasare a caldo e capovolgere i vasetti; coprirli con un panno di lana e lasciarli in un ambiente buio fino a raffreddamento.



CONFETTURA DI MELONE CON MENTA E LIQUORE “STREGA” ©CHEFALME di Alme

Ingredienti:

- 1kg di melone senza la buccia;
- 300g di zucchero di canna;
- il succo di 2 piccoli limoni e la buccia grattugiata;
- 10 foglioline di menta;
- qualche goccia di “strega”

Procedimento:

Mettere un piattino nel freezer. Tagliare a dadoloni le fette di melone e metterli per 15/20minuti nel microonde. Trascorso tale tempo passarli nel mixer con lo zucchero di canna il succo di limone e la buccia grattugiata e versare in una pentola dove aggiungeremo le foglioline di menta spezzettate con le dita, Far cuocere circa per 40 minuti facendo la prova piattino, cioè togliendo il piattino dal freezer eversarci un po’ di confettura e se inclinando il piattino non si avranno colature vuol dire che la confettura è pronta. Aggiungere alcune gocce di “strega” mescolare e invasare in vasetti lavati precedentemente. A questo punto serve ancora il micro (grazie Martolina) mettere i vasetti riempiti sul piatto del mixer e riportare a bollore, richiudere con i tappi e farli riposare per almeno 20 minuti capovolti questa operazione garantisce il “clak” del sottovuoto, riporre in dispenas in luogo fresco…..se avrete la costanza di non assaggiarla subito!!!!

http://lacucinadellostregone.blogspot.com/



GELATINA DI RUSTICANI di Gradamommy

Ingredienti

- 3500 gr di rusticani maturi
- 1400 gr di zucchero

Dopo aver lavato bene i frutti li ho messi in un pentolone, con la sola acqua che avevano conservato e ho fatto bollire mescolando, per dar modo alla frutta di scottarsi.

Ho fatto intiepidire e ho passato la polpa allo scolapasta in modo da togliere tutti i noccioli e gran parte delel bucce.

Ho rimesso la frutta sul fuoco aggiungendo lo zucchero e ha fatto cuocere fino ad ottenere la consistenza desiderata (circa 30 minuti).

La bollitura iniziale della frutta serve per togliere il nocciolo più facilmente

Lo zucchero: io preferisco i sapori più aciduli rispetto a quelli dolci, ma si può tranquillamente portare la quantità al 50% o 70% o anche più, secondo gusto.

Vale sempre la prova assaggio.

Questa gelatina ha anche notevoli proprietà lassative, quindi è meglio non mangiarla tutti i giorni......



MARMELLATA DI PESCHE, FRUTTI DI BOSCO E CARDAMOMO di i dolci di Laura

Ingredienti:

- *1 Kg di pesche,*
- *400 gr di zucchero,*
- *il succo di un limone,*
- *2 manciate di frutti di bosco (anche surgelati vanno bene),*
- *1/2 cucchiaino di cardamomo in polvere.*

Preparazione: Scegliere pesche sode e sane, lavarle, asciugarle bene e tagliarle a pezzi grossi (a me piacciono le marmellate con i pezzi di frutta, ma se tagliate a pezzi piccoli la marmellata risulterà cremosa).

Mettere le pesche in una pentola capiente e aggiungere lo zucchero, il cardamomo e il succo di limone. Cuocete per 30 minuti circa, mescolando spesso, aggiungete i frutti di bosco e continuate la cottura per altri 20 minuti circa. Togliere la schiuma che si forma con la sciumarola. Verificate la cottura con la prova del piattino: versate qualche goccia di marmellata su un piattino e lasciate raffreddare, se tenendo il piattino in verticale la marmellata non cola, è pronta, altrimenti prolungate la cottura.
Versate la marmellata ancora bollente nei vasetti sterilizzati precedentemente in acqua bollente e asciugati bene, tappate e rigirate il vasetto sottosopra in maniera che si formi il sottovuoto e si sterilizzi il tutto. Dopo 3 minuti verificate che tutti i vasetti siano sottovuoto, basta verificare che il tappo non sia leggermente sollevato in centro e non faccia uno strano clack quando lo schiacciate con le dita, se fa solo un clack e poi va sotto vuoto allora il vasetto è ok, ma se il tappo continua a sollevarsi leggermente sotto la pressione delle vostre dita allora potrebbe essere diffettoso quindi sostituite il tappo e capovolgete nuovamente il vasetto. Con un kg di frutta normalmente mi escono 4 o 5 vasetti di dimensioni medie.

Lasciate raffreddare i vasetti di marmellata capovolti. Conservate i vasetti in dispensa, la marmellata normalmente si conserva per 1 anno, ma io cerco di consumarli sempre entro 6 mesi. Appena aperti conservare la marmellata in frigo e consumarla entro 2-3 settimane.

http://idolcidilaura.blogspot.com/



CONFETTURA DI PERE COTOGNE AL PROFUMO DI VANIGLIA di Solidea

Per 1 kilo di polpa passata nel passaverdure:

- *500 g. di zucchero.*
- *Il succo di 1 limone*
- *1 baccello di vaniglia*

sbucciare le mele e privarle del torsolo e tagliarle a pezzi, lavarle velocemente sotto l'acqua corrente e metterle in una pentola a bordi alti e con il fondo spesso con il succo del limone, e pochissima acqua.

incoperchiare e far cuocere a fuoco basso finchè la frutta sarà morbida.

Passarla al passaverdura, pesare la polpa ottenuta e rimettere nella pentola (pulita) assieme allo zucchero, mescolare e lasciar sobbollire finchè la goccia sul piattino non scivolerà.

A queso punto ho messo la bacca di vaniglia ed ho lasciato sul fuoco ancora 10 minuti.

Ho messo nei vasi prescedentemente sterilizzati nel forno a 100°C, quelli con il tappo a capsula li ho rovesciati e lasciati rafreddare per creare il sottovuoto.

I vasi con chiusura ermetica li ho fatti raffreddare aperti.

Ho imbevuto d'alcool a 95°, un "tappo" di carta oleata che ho appoggiato sopra e chiusi.



MARMELLATA DI ALBICOCCHE di Carmendavino

ingredienti

- *Albicocche*
- *Zucchero*

Ho lavato e snocciolato le albicocche, poi le ho pesate e per ogni chilo di frutta ho aggiunto 700 grammi di zucchero.

In una pentola di acciaio con il fondo spesso ho messo le albicocche e versato lo zucchero, una mia idea è stata quella i pelare un limone piccolo con un pelapatate e aggiungere la buccia alla preparazione , con un cucchiaio di legno ho mescolato e lasciato per qualche ora a riposare, poi ho acceso il gas e fatto cuocere per un paio di ore, fino a quando mi è sembrato che la marmellata avesse raggiunto una buona consistenza.

Nel frattempo ho preparato i barattoli di vetro, li ho sterilizzati in acqua bollente assieme ai coperchi. Con una pinza li ho messi su un canovaccio pulito per farli asciugare.

Quando ho notato che la marmellata era pronta ho riempito i barattoli, ho chiuso con il coperchio e messo sottosopra, per creare il sottovuoto. Quando si sono raffreddati li ho messi in dispensa.

Devo dire che come primo esperimento mi ritengo abbastanza soddisfatta, la dolcezza della marmellata è equilibrata, il colore è un arancio carico, mi sembra di aver messo nei vasi tutto il colore del sole d'estate.

http://carmendavino.altervista.org/wordpress/



CONFETTURA DI PERE E NOCI di Eva85

Ingredienti:

- *600 g pere*
- *180 g zucchero semolato*
- *50 g noci*

Lavare e tagliare le pere a fette, eliminando il torsolo

In una casseruola porre le noci tritate e le pere e far cuocere a fuoco dolce fino a che la polpa delle pere risulti ammorbidita

Unire lo zucchero, mescolare fino a farlo sciogliere e proseguire la cottura a fuoco basso fino a che non si raggiunge il bollore

Alzare la fiamma e ,sempre mescolando, far addensare

Passare al passaverdure il composto e riporre sul fuoco a riaddensare (se si gradisce aggiungere un poco di cannella)

Invasettare, chiudere e capovolgere

Porre i vsetti capovolti in una cesta e ricoprire con una coperta fino al raffreddamento



CONFETTURA DI MANGO, CANNELLA E ZENZERO di Laura Circaei Malaga

ingredienti:

- *2 manghi freschi (possibilmente) di circa 1,500 kg in totale*
- *800 gr di zucchero*
- *il succo di 1/2 limone*
- *un cucchiaino di cannella*
- *un cucchiaio raso di zenzero*

questa la ricetta:

sbucciare la frutta e tagliarla a pezzettoni in modo che anche dopo la cottura la frutta non si sfaldi completamente. Versarla in un pentolino con lo zucchero, il limone e le spezie. Far cuocere a fuoco basso fino a bollore; poi spegnere. Non appena raffreddato il composto, far riprendere il bollore e spegnere nuovamente. Seguire questo procediemnto per tre volte, poi versare in un barattolo, chiuderlo e capovolgerlo per far fare il sottovuoto.

Ecco fatto!

Il procediemnto di bollitura a fasi alterne l'ho utilizzato perché consente allo sciroppo di zucchero che si crea con la frutta, di addensarsi fino a formare quasi una gelatina...l'ho imparato facendo la mostarda cremonese!...anche se in questo caso non ho fatto riposare per 24 ore la confettura, ma il risultato é molto simile...

La presenza dello zenzero fa si che il dolciastro dello zucchero e del mango contrastino con il suo sapore piccantino...da provare con carne bollita e formaggi stagionati.

http://pentoledirame.blogspot.com/



CONFETTURA DI SUSINE AL PROFUMO DI CANNELLA di soleluna1221

Ingredienti:

- *3,5 kg di susine già pulite*
- *2,8 kg di zucchero*
- *1 bicchiere di rum*
- *1 cucchiano di cannella*
- *succo di un limone*

Procedimento:

Tagliare a pezzettini le prugne metterle in una capace pentola di acciaio con lo zucchero, il rum, il succo di limone e la cannella,mescolare con un cucchiaio e lasciare macerare per circa 2 ore.

Trascorso il tempo, mettere sul fuoco e cuocere a fuoco moderato mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno e schiumando se necessario. Dopo una ventina di minuti passare il minipiner e portare a cottura da questo momento ha impiegato circa 40 minuti. Controllare la cottura versando una goccia su un piattino tenuto in frigo se inclinandolo questa si rapprende è pronta, altrimenti continuare la cottura...

Invasare immediadamente in vasetti sterilizzati tappare e metterli rovesciati per creare il sottovuoto..lasciarli così almeno 15 minuti...meglio fino a quando sono freddi.

Conservali al fesco e al buio...aperti se durano in frigo.

http://stegnatdepolenta.myblog.it/



MARMELLATA DI ARANCE di Nino

ingredienti:

- Arance non trattate: un chilo
- Limone non trattato: uno
- Zucchero semolato: 400 grammi
- Rhum: un bicchierino

preparazione:

Lavare bene le arance e pelare a vivo, togliere tutta la membrana bianca spicchio per spicchio, i noccioli, mettere la polpa ottenuta in una pentola con lo zucchero, la buccia del limone ben lavata e grattugiata e fare cuocere per circa un ora, togliendo di mano in mano la schiuma che si forma, una volta raggiunta la densità desiderata toglierla dal fuoco e mettere il rhum, mescolare bene e versare nei barattoli già sterilizzati, sterilizzarlli capovolgento il barattolo per una quindicina di minuti.

http://ninocucinasanteramo.blogspot.com/



CONFETTURA DI POMODORI VERDI di Nino

ingredienti:

- *Pomodori verdi :un kilo*
- *Zucchero: 500 grammi*
- *Succo di un limone*
- *Cannella: una stecca*

preparazione:

Lavare i pomodori, tagliarli in rotelline sottili sottili e metterli in un recipiente con lo zucchero, il

succo del limone e la stecca di cannella e lasciare a macerare per una notte intera. Togliere la stecca di cannella e fare cuocere fino ad ottenere la densità desiderata, (ricordarsi che raffreddandosi si addensa). Riempire i barattoli e farli sterilizare per una mezzoretta; una volta sterilizzati lasciarli raffreddare senza toglierli dall'acqua: la confettura é pronta per essere consumata.

http://ninocucinasanteramo.blogspot.com/



MARMELLATA MORE E PRUGNE di Fiordilatte

Ingredienti:

- *370 g di more*
- *690 g di prugne rosse*
- *450 g di zucchero**
- *succo di mezzo limone*

Procedimento bimby:

*Mondate la frutta, inseritela nel boccale e frullatela**: 5 sec. vel 5. Aggiungete lo zucchero e il succo di limone, cuocete per circa 50 min. 100° antiorario vel. 2. o finché la marmellata raggiunge la consistenza desiderata. Invasate la marmellata bollente nei vasetti puliti e sterilizzati, chiudete e capovolgete per creare il sottovuoto. Oppure procedete con la bollitura a seconda di come siete abituati.*

**Generalmente io uso massimo 500 g di zucchero per chilo di frutta. Dipende dal tipo e dalla maturazione della frutta stessa. Regolatevi in base ai vostri gusti, con queste dosi si ottiene una marmellata mediamente dolce. Occhio, meno zucchero = minor tempo di conservazione (o per lo meno così si dice :-)).*

***Quest'operazione è facoltativa. Io amo la marmellata liscia e senza pezzi.*

http://fiordilatte-appuntidicucina.blogspot.com/



CONFETTURA DI CACHI di Nino

ingredienti:

- *Cachi ben maturi: un chilo*
- *Zucchero semolato: 300 grammi a me non piace troppo dolce*
- *Cannella: un cucchiaino*
- *Semi di dieci bacelli di cardamomo*

preparazione:

Lavare bene i cachi, togliere il picciolo romperli grossolanamente e metterlli in un tegame a bollire, dopo una diecina di minuti toglierli dal fuoco e passarli con un passatutto, ho usato il passino più largo di fori, in questo modo si trovano anche dei piccoli pezzettini di cachi.

Rimetterllo sul fuoco aggiungere lo zucchero e la cannella e fare cuocere, schiumandola di tanto in tanto, pestare i semi di cardamomo in un mortaio, una volta densa toglierla dal fuoco e mettere i semi di cardamomo, questa operazione e bene farla all'ultimo momento in quando il loro profumo è molto volatile.

Invasare calda e eseguire la sterilizzazione capovolgendo i barattoli per circa quindici minuti.

http://ninocucinasanteramo.blogspot.com/



CONFETTURA DI SUSINE AL MARSALA CON SCAGLIE DI MANDORLE di Alme

Ingredienti:

- *1,5kg di susine rosse*
- *800g di zucchero grezzo di canna*
- *1 bicchierino di marsala"Vecchio Florio"*
- *Mandorle a scaglie*

Preparazione:

Mettere un piattino nel freezer per usarlo per la prova cottura. Lavare e tagliare in 4 parti le susine ed eliminare i noccioli, porle nel microonde per15/2O minuti,tirarle via e mescolare con lo zucchero grezzo di canna e frullarle con un frullatore ad immersione e rimetterle in micro fino a cottura ultimata (all'incirca altri 20 minuti). A questo punto fare la prova piattino estraendo il piattino dal freezer e versarci un po' di confettura, controllare che la confettura inclinando il piattino non scivoli,adesso è pronta. Prima di invasare unire il bicchierino di marsala e mescolare,mettere la confettura bollente in vasetti lavati e sterilizzati e riportarli a bollore nel micro estrarli e mettere un cucchiaino di mandorle per vasetto chiudere con i coperchi e capovolgerli fino a raffreddamento completo ,quindi riporre in dispensa.

http://lacucinadellostregone.blogspot.com/



MARMELLATA DI MELE COTOGNE CON MOSTO DI UVA MOSCATO di Daniela64

Ingredienti :

- *Kg. 1,200 di mele cotogne*
- *200 ml. di mosto di uva moscato bianco tardivo*
- *½ limone*
- *400 gr. di zucchero*

Esecuzione : lavare le mele cotogne con cura, poi asciugarle con un panno pulito e asciutto, la buccia di questo frutto è molto porosa, e con questo procedimento siamo certi che siano perfettamente pulite.

Mediante l'apposito utensile togliere il torsolo centrale delle mele, poi farle a tocchetti, a questo punto porre sul fuoco un tegame con circa 700 ml. di acqua acidulata con una leggera spruzzatina di limone, versare nel tegame le mele e farle cuocere per circa 20 minuti .

Scolare le mele , macinarle con il passaverdure a fori piccoli, la purea ottenuta verrà versata in un altro tegame con il mosto di uva moscato e lo zucchero. Porre sul fuoco il tegame per altri 15 minuti a fuoco medio, invasare, chiudere bene e poi capovolgere, la marmellata è pronta, ottima con il pane per la prima colazione, oppure impiegata per realizzare dolci.

http://danieladiocleziano.blogspot.com/



MARMELLATA DI ARANCE E MELE di Anna the nice

Ingredienti

- *600 g di arance non trattate*
- *500 g di mele*
- *500 g di zucchero di canna*
- *900 cl acqua*

Lavare per bene la frutta. Mettere a bollire acqua e zucchero per ottenere lo sciroppo. Con l'attrezzo che vedete in foto ricavare tante striscioline di buccia di arancia (così non viene via anche la parte bianca) e in un pentolino a parte farle bollire per mezz'ora.

Dividere in due tegami separati lo sciroppo di zucchero. In uno spremere il succo delle arance e aggiungere le bucce bollite. Nell'altro immergere le mele precedentemente sbucciate e tagliate a fette sottili e portare ad ebollizione. Dopo circa 10 minuti di ebollizione, unire in un unico tegame e proseguire la cottura fino a raggiungere la densità desiderata.

Di solito ci si regola lasciando cadere qualche goccia su un piatto pulito e, dopo averla fatta raffreddare un pò, vedere se si è rappresa.

http://anna-thenice.blogspot.com/



GELATINA DI PEPERONCINI PICCANTI di Anna the nice

Ingredienti

- *1 kg di peperoncini piccantissimi*
- *500 g di zucchero*
- *1 busta di Fruttapec (2:1) (= pectina rapporto 2 a 1)*

Lavare accuratamente i peperoncini e privarli completamente del picciolo. Tagliarli a pezzettini e lasciare anche i semi, che sono la parte più piccante. Mettere il tutto in una pentola alta. Mescolare la pectina allo zucchero e aggiungerlo ai peperoncini.

Portare ad ebollizione e far bollire per almeno 3 minuti a fiamma molto alta, mescolando di continuo.

Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per un minuto facendo dissolvere la schiuma.

http://anna-thenice.blogspot.com/



STRAWBERRY MARMALADE di Susina

Ingredienti e dosi per 3 vasetti medi:

- *1 kg e mezzo di fragole mature*
- *700 gr di zucchero*
- *90 gr di acqua*
- *1 limone bio*
- *scorza di 1 limone bio*

Pulire e lavare le fragole. Grattugiare la scorza del limone e prelevarne il succo. Tagliare le fragole e unire gli ingredienti in una ciotola. In una casseruola mettere lo zucchero e l'acqua e far bollire per 5 minuti circa. Lasciarlo intiepidire e versarlo nella ciotola con le fragole. Far riposare per 2 ore. Versare tutto il composto in una casseruola antiaderente e far bollire su fiamma moderata. Togliere di tanto in tanto la schimetta che si forma. A cottura ultimata (prova del cucchiaino) lavare dei barattolini di vetro con acqua calda corrente, versarci il composto, chiuderli ermeticamente e sterilizzarli con acqua bollente per 45 minuti circa.

http://lasusinaontherocks.blogspot.com/



MARMELLATA DI CIPOLLE AL BALSAMICO di susina

Ingredienti:

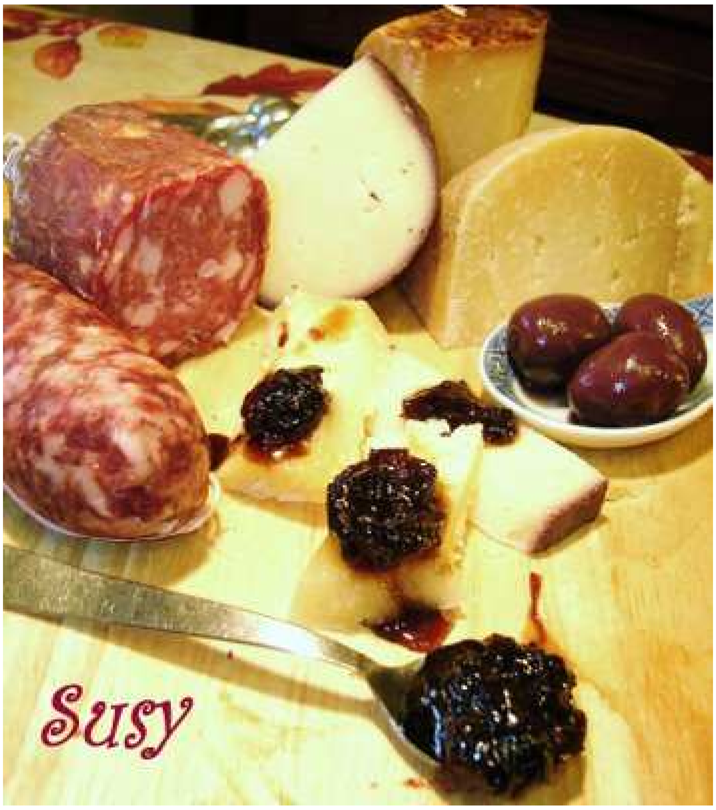
- *600 gr di cipolle rosse di tropea*
- *85 ml di aceto balsamico (quello buono....)*
- *250 gr. di zucchero*
- *4 foglie di alloro*

*Pulire e affettare le cipolle finemente adoperando dei guanti e inforcando degli occhialoni stile Elton John ai tempi di "Crocodile Rock", onde evitare lacrimio a iosa..... ^_^*

Coprirle con l'aceto balsamico e farle appassire lentamente, aggiungere le foglie di alloro e lo zucchero, portare ad ebollizione mescolando ben bene saltuariamente.....Far cuocere fino a che la marmellata non risulta omogenea ma attenzione a non farla cuocere troppo altrimenti ne uscirebbero fuori delle "caramelle" (a me la prima volta.....)

A cottura ultimata, versare il composto ancora caldo nei barattoli che avrete precedentemente sterilizzato, girarli per togliere l'aria e tenerli in un luogo asciutto e lontano dalla luce...Io ho servito questa marmellata con tre tipi di pecorini toscani di diversa stagionatura, un pratomagno, un crete senesi e un vinaccia... Il tutto annaffiato con un'ottimo chianti gallo nero.....(tutto della buca di montauto ovviamente!!)

http://lasusinaontherocks.blogspot.com/



CONFETTURA DI "POPONE" E MANDORLE di susina

ingredienti:

- *3 poponi (meloni)*
- *400 gr di zucchero per ogni chilo di polpa di melone*
- *il succo di 2 limoni*
- *mandorle pelate*

Bollite i barattoli.

Spolpate i meloni, eliminate i semi e riducete la polpa a pezzetti.

Mettete i cubetti di popone in una terrina con lo zucchero e il succo di limone, lasciate riposare per 2 ore e poi procedete nella cottura.

Fate cuocere a fuoco medio per un'oretta circa mescolando di tanto in tanto ed eliminando la schiuma che si formerà in superficie.

Infine aggiungete le mandorle e mettete la confettura ancora calda nei barattoli che vanno riempiti fino al bordo. Quindi avvitate i coperchi e girateli sottosopra, lasciateli raffreddare e riponeteli in un luogo asciutto e al riparo dalla luce...

http://lasusinaontherocks.blogspot.com/



MARMELLATA DI PEPERONCINI di firesil85

Ingredienti:

- *250 gr di peperoncini calabresi privati dei semi*
- *una mela*
- *4 0 5 pomodorini pachino*
- *400 gr di zucchero*
- *Ho aggiunto solo un po' d'acqua nel fondo della pentola per cuocere le verdure.*

ESECUZIONE:

Pulire e togliere i semi ai peperoncini piccanti (ho usato i guanti per evitare che mi pizzicassero le mani). Spezzettarli, con i pomodorini...e... la mela (con la buccia per la pectina). Far cuocere il tutto allungato con un dito d'acqua.Quindi passare il composto con il classico passatutto e... aggiungere lo zucchero. Far bollire mezz'ora circa...ed invasare calda. Io ho capovolto i barattoli, poi li ho coperti. E' uscita fuori una marmellata stupenda di colore rubino,l eggermente piccante, eccezionale per gli abbinamenti con formaggi e carni....

http://golosona.blogspot.com/



SALSA DI RIBES ROSSO di Solidea

Ingredienti:

- *750 g. di ribes rosso*
- *il giallo della buccia di un limone;*
- *1 chiodo di garofano;*
- *1/2 cucchiaino di cannella in polvere;*
- *1 bicchiere di aceto di vino bianco;*
- *350 g. di zucchero.*

Procedimento:

lavare delicatamente il ribes, asciugarlo e sgranarlo.

Macerarlo per 3 ore in una terrina con l'aceto, la cannella, il chiodo di garofano pestato e la scorza di limone.

Metterlo quindi in una casseruola e portare a bollore;

schiumare e mescolare regolarmente per 1/4 d'ora.

Unire lo zucchero e farlo sciogliere a fiamma bassa sempre mescolando,

dopo altri 15 minuti invasare a caldo.

Se usate il tipo di vaso della foto, fate raffreddare e coprite con una carta oleata imbevuta di alcool a 95°.

Con gli altri vasi chiudere, capovolgere e fate raffreddare.



CREMA DI PATATE DOLCI (PATATE AMERICANE) di Solidea

Ingredienti:

- *1/2 kilo di passato di patate dolci*
- *200 g. di zucchero*
- *3 cm. di stecca di vaniglia*
- *la buccia (solo il giallo) ed il succo di un limone.*

Procedimento:

Lavare e lessare le patate in acqua leggermente salata;sbucciarle e schiacciarle.

Sciogliere sul fuoco lo zucchero con un po' d'acqua ed il succo di limone; aggiungere la vaniglia, le scorzette di limone e la purea di patate.

Cuocete a fuoco basso mescolando bene per sciogliere i grumi ed malgamare il composto fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Invasare a caldo.



CONFETTURA DI FICHI CON CACAO E MANDORLE di Nanny

Ingredienti:

- *1kg di fichi ,*
- *400 gr di zucchero,*
- *1 cucchiaio di cacao amaro,*
- *1 limone intero (buccia e succo),*
- *100 gr di mandorle pelate.*

Preparazione:

Si toglie il picciolo ai fichi e si pelano,si tagliano in quattro e si mettono a cuocere nella pentola con lo zucchero e il limone (buccia e succo). Tritiamo con l'aiuto di un robot le mandorle insieme al cacao e mettiamole da parte.

http://saporedivaniglia.blogspot.com/



CONFETTURA DI PERE ALLO ZAFFERANO CON FRUTTA SECCA,MIELE,SEMI DI PAPAVERO E PEPERONCINO di Alme

Ingredienti per 4 vasetti da 125 g:

- *1 kg di pere ,*
- *400g di zucchero ,*
- *frutta secca (6 noci spellate , 1 cucchiaino di scaglie di mandorle ,5-6 nocciole, 10g di pinoli)*
- *1 bustina di zafferano ,*
- *1 cucchiaino di miele ,*
- *1 cucchiaino di semi di papavero,*
- *1 pizzico di peperoncino.*

Preparazione:

1° operazione ,mettere un piattino nel freezer . Sbucciare le pere eliminandone i semi e il torsolo e tagliarle a fettine . Eliminare le pellicine alle noci e alle nocciole sbollendole in acqua bollente . In una ciotola adatta al microonde mettere le fettine di pera con i frutti secchi e cuocerli per 15-20 minuti . Toglierle dal microonde e con un pò di liquido stemperare il miele con lo zafferano e passare il tutto in un mixer aggiungendo i semi di papavero e il pizzico di peperoncino. Versare il composto in una pentola e metterla su fuoco dolce rigirandola spesso e farla addensare, fare la prova piattino e versare bollente in vasetti sterilizzati e senza tappo rimetterli in micro e portare a nuovo bollore (1 minutino va più che bene) ,richiuderli con i tappi e metterli a raffreddare capovolti in posto buio.

http://lacucinadellostregone.blogspot.com/



MARMELLATA DI KIWI di Dadaumpa

- *1 kg. di kiwi maturi (non spappolati, però!) già sbucciati*
- *1 limone non trattato*
- *500 gr. di zucchero*

Affettare i kiwi Lavare bene e poi affettare sottilmente il limone con la buccia (compreso il bianco... lo so è scritto dovunque di toglierlo perché rende amaro...) eliminando eventuali semi

Mettere in una pentola capiente e aggiungere lo zucchero e cuocere a fuoco vivace... il tempo di cottura potrà variare da 1 ora e ½ alle 2 ore dipende dal grado di maturazione dei frutti (fate comunque la prova piattino con una goccia di marmellata, non deve essere troppo liquida ma neanche troppo soda perché mentre raffredderà si rapprenderà ben bene).

A metà cottura (diciamo più o meno dopo un'ora di bollitura) prendere il frullatore ad immersione e cercate di sminuzzare il tutto (probabilmente le bucce del limone resteranno intere – a noi piacciono così - quindi se gradite pezzetti piccoli dovrete in precedenza, prima della cottura, affettare e/o tritare più finemente il limone).

Invasare bollente (per non pasticciare troppo e trovare gocce di marmellata sparse utilizzo un imbuto di plastica - che costa un'inezia – al quale ho tagliato il cannello lasciandone solo qualche centimetro... nei negozi specializzati potrete trovare degli imbuti appositi ma di certo il costo sarà diverso!).

Tappare i vasetti e capovolgerli coprendoli con un panno e lasciare raffreddare (per sterilizzare i vasetti: lavare bene con acqua calda e detersivo, sciacquare accuratamente e farli asciugare dentro al microonde per 6-7 minuti alla massima potenza – coperchi nuovi, eh! - se volete potrete anche sterilizzare i vasetti già pronti e ben chiusi facendoli bollire a bagnomaria per circa 30 minuti - personalmente invaso e capovolgo dato che la consumiamo nel giro di 7/8 mesi).



SUGHI DI UVA NERA di gradamommy

- *Mosto d'uva nera (preferibilmente lambrusco o barbera)*
- *1 grappolo di uva nera (stessa qualità del mosto)*
- *zucchero*
- *farina*

Versare il mosto in una pentola , aggiungere gli acini e mettere sul fuoco a bollire schiumando. Gli acini servono a "dare colore" grazie alle sostanze presenti nella buccia. Fare bollire fino a ridurre il mosto ai 3/4 del volume iniziale. Con un mestolo forato togliere gli acini d'uva e filtrare poi il liquido attraverso un colino a maglie fitte per toglierele eventuali residui di semini o graspette.Spremere gli acini aggiungere il liquido ottenuto(filtrato)

Fare raffreddare. Si può fare questa operazione il giornoprima, avendo cura di conservare il mosto cotto al fresco.

A questo punto pesare il mosto ottenuto .

Per ogni kilo di mosto occorrono 100 gr di farina e 10 gr di zucchero.

In una ciotola miscelare la farina con lo zucchero e aggiungere a filo il mosto facendo attenzione a non formare grumi (nel caso passare nuovamente il composto attraverso il colino)

Rimettere sul fuoco e fare addensare (consistenza di una crema pasticcera)

Il budino così preparato va poi versato in ciotole o piatti o tazze oppure nei contenitori della frigoverre o anche nelle vaschette di alluminio (quelle da forno).

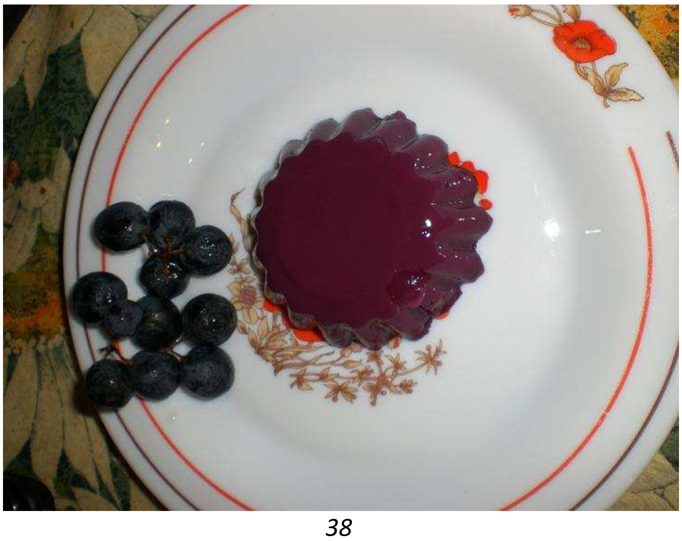
E importante consumarli assolutamente freddi (caldi sono altamente lassativi)

Si conservano al massimo per un mese.

Sulla suoerficie a mano a mano che "invecchiano" si formerà una patina bianca a bollicine, niente paura: Basta asportare la patina, tagliandola con un coltello e i sughi saranno perfetti.

Nella nostra tradizione si cercava proprio di farli "invecchiare" perchè il gusto è migliore

questo per servirli come dessert



MARMELLATA CON FICHI E PINOLI di simononline

Ingredienti:

- *800 gr.di fichi*
- *2 limoni*
- *400 gr.di zucchero*
- *30 gr.di pinoli*
- *cannella in polvere*
- *2 cucchiai di brandy*

Preparazione:

Ho lavato i fichi, li ho divisi a metà e lasciati a macerare nel boccale del bimby con lo zucchero e il succo di limone per circa 1 ora.

Successivamente ho cotto per 30 minuti a 100° vel.2.

Ho aggiunto i pinoli, ed ho proseguito la cottura altri 15 minuti sempre alla stassa temperatura vel.2. Ho tolto il boccale, aggiunto il brandy ed un pizzico abbondante di cannella, ed ho lasciato riposare 5 minuti.

Successivamente ho invasato in vasetti precedentemente sterilizzati in forno a 100°, ho chiuso ben bene e capovolto per creare il sottovuoto.

http://pensieriepasticci.blogspot.com/



MARMELLATA DI PESCHE AL PROFUMO DI CAFFÈ di *Simonoline*

Ingredienti:

1 kg.di pesche gialle..la ricetta prevedeva le pesche noci, io ho utilizzato quelle normali sbucciate

2 cucchiai di caffè solubile

1 bacca di vaniglia

500 gr.zucchero

1 bustina di fruttapec 2:1

Preparazione:

Mondare e tagliare a pezzettini le pesche. Incidere la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza (per un gusto più intenso estrarre con un coltello i semini della bacca ed aggiungerli alla frutta, io però ho lasciato la bacca intera tagliata).

Ho messo le pesche nel Bimby, ho azionato 6 sec.vel.7; ho aggiunto il fruttapec, lo zucchero, la vaniglia ed il caffè tutto a freddo e ho cotto 15 min.100 vel.2.

Ho mescolato bene per togliere la schiuma, ho tolto la bacca di vaniglia, ed ho invasato in vasetti ben puliti e sterilizzati..ho poi chiuso e capovolto sino a completo raffreddamento per formare il sottovuoto.

Versione senza Bimby: mettere tutto a freddo in una pentola alta e portare ad ebollizione...far bollire per 5 minuti a fuoco vivace sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco, rimuovere la bacca di vaniglia e mescolare per un minuto per dissolvere la schiuma. Versare ancora bollente in vasetti sterilizzati, chiudere, capovolgere per fare il sottovuoto sino a completo raffreddamento.

http://pensieriepasticci.blogspot.com/



MARMELLATA DI FRAGOLE ED ALCHERMES di Simonoline

Ingredienti:

- *1 kg. di fragole (io ho utilizzato quelle bio)*
- *450 gr.di zucchero*
- *il succo di 1 limone*
- *mezzo bicchiere di alchermes (io ho abbondato...era un pochino di più.........)*

Preparazione:

Ho lavato per bene le fragole, tolto i calicini verdi, asciugate con uno scottex e messe a pezzetti in una terrina insieme al limone, lo zucchero e l'alchermes. Ho lasciato riposare un paio d'ore, ogni tanto rimescolando il tutto, per far sì che le fragole prendessero l'aroma del liquorino!

Dopodichè ho versato il tutto nel boccale del Bimby ed ho frullato per 1 minuto a vel.5 ; ho poi iniziato la cottura 30 min.100° vel.1 e 30 min.temp.varoma vel.1.

Tolto il boccale, ho lasciato riposare qualche minuto ed ho invasato nei vasetti già sterilizzati in pentola con acqua bollente.....ho chiuso bene, capovolto per fare il sottovuoto, e lasciato così per una giornata.

Ed ecco il risultato...davvero ottima, mio marito che non ama molto le marmellate, ne è rimasto estasiato...il colore ed il sapore sono davvero ottimi, il saporino dell'alchermes si sente quanto basta...questa preparazione è adatta anche per preparare crostate e dolcetti!

http://pensieriepasticci.blogspot.com/



MARMELLATA DI PRUGNE di Nonna Pina

- *1 KG. di Prugne*
- *350-400 gr di zucchero (se si preferisce piu' o meno dolce)*
- *qualche goccia di limone (facoltativa)*

Lavare e snocciolare le prugne,tagliarle in piccoli pezzi, metterle in una pentola di acciao con il fondo alto insieme allo zucchero.

A meta' cottura (dopo 1 ora di bollitura) sminuzzare il tutto con il frullatore ad immersione.

Continuare a cuocere finche' non raggiunge la giusta consistenza, (fate la prova piattino).

Invasate bollente aiutandovi con un imbuto.

Chiudere i barattoli e capovolgerli fino al completo raffreddamento.



CONFETTURA DI CASTAGNE E CACAO di Legs&Harry

Ingredienti:

- *400g di castagne bollite e pulite anche della pellicina (consiglio... acquistatele! Ho impiegato 2 ore a pulirle...)*
- *300g di zucchero*
- *20g di cacao amaro*
- *la buccia grattugiata di un limone*
- *due bicchieri d'acqua*

mettere in una pentola antiaderente le castagne, lo zucchero, il cacao, e far cuocere a fuoco basso sino a quando si sarà sciolto tutto lo zucchero, aggiungere l'acqua e la buccia del limone e frullare, lasciare cuocere sino a quando l'acqua non sarà completamente evaporata.

Invasare, e mettere sottovuoto. Io ho utilizzato il micronde, messo i barattoli 2 minuti a bollire e poi chiusi e capovolti...

http://timoemaggiorana.blogspot.com/



CONFETTURA DI PRUGNE E ALBICOCCHE CON ZENZERO E MANDORLE di pulcino

ingredienti

- *750gr di prugne rosse*
- *750gr di albicocche*
- *500gr di zucchero*
- *1 mela (possibilmente renetta)*
- *1 limone*
- *1 arancia*
- *zenzero in polvere*
- *50gr di mandorle a lamelle*

** il peso della frutta è considerato al netto di noccioli ed eventuali scarti!*

Lavare prugne e albicocche, snocciolarle e tagliarle a pezzetti. Sbucciare la mela e grattugiarla con la grattugia a fori grossi. Spremere il limone e l'arancia e filtrare il succo. Mettere la frutta in una casseruola di acciaio, aggiungere il succo del limone e 50ml di succo d'arancia, porre sul fuoco e lasciar cuocere a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto, fino a che il liquido sarà quasi del tutto ritirato. Aggiungere lo zucchero, lo zenzero in polvere (qt. a piacere secondo i gusti; io tendo aa abbondare un po'...) e proseguire la cottura sempre a fuoco basso, mescolando spesso per evitare che la frutta si attacchi, fino a raggiungere la giusta consistenza (prova piattino!). Una volta aggiunto lo zucchero si può frullare il tutto con il frullatore ad immersione se si preferisce una marmellata "liscia" ma io non l'ho fatto perchè amo quella con i bei pezzettoni di frutta. Una volta pronta la marmellata, aggiungere le mandorle a lamelle, mescolare velocemente e invasare ancora bollente nei vasetti lavati e sterilizzati. Chiudere i vasetti, avvolgerli con un panno e lasciarli raffreddare completamente...si sentirà un "clac" appena i vasetti faranno il vuoto!

Trucchetto: appena invasata la marmellata, metto i vasetti aperti in micro alla max potenza fino a che prendono leggermente il bollore, chiudo immediatamente e avvolgo nel canovaccio.

http://notedicioccolato.blogspot.com/



CONFETTURA DI MELE E NOCCIOLE AROMATIZZATA AL CIOCCOLATO di Meile

Ingredienti

- *500 g di polpa di mela (frullata)*
- *180 g di zucchero di canna*
- *succo di 1 limone*
- *100 g di nocciole tostate*
- *2 cucchiai da cucina di liquore al cioccolato*

mettere in un pentolino la mela frullata con lo zucchero e il limone e portare a ebollizione. Nel frattempo frullare le nocciole al mixer finchè non diventano un composto omogeneo e oleoso, stile burro di arachidi per intenderci. quando la mela ha raggiunto la consistenza desiderata (io l'ho lasciata sul fuoco circa 20 minuti, ma si è raddensata forse un po' troppo!!) aggiungere il liquore e spegnere il fuoco..aggiungere il composto di nocciole e mescolare bene. Il composto di nocciola rende il tutto un po' pastoso, in stile nutella, quindi a seconda che vi piaccia o meno potete variare un po' la quantità di nocciole. Per quanto mi riguarda era un po' la consistenza a cui volevo arrivare, devo solo regolarmi un po' sui tempi di cottura, ma il gusto, soprattutto con fette biscottate o biscotti secchi, a me piace veramente tanto!!



MARMELLATA DI LIMONI ANTICA SICILIANA di Dadaumpa

- *7 limoni dalla buccia sottile e non trattati*
- *Kg. 1,200 zucchero*
- *Acqua*

Bollire i limoni interi per tre volte per 20 minuti ogni volta, sempre cambiando l'acqua.

Bollire quindi per una quarta volta (sempre per 20 minuti) conservando quest'ultima acqua.

Tagliare i limoni a pezzetti e togliere i semini.

Passarli al passaverdura con fori larghi, unire lo zucchero e 1litro dell'acqua dell'ultima cottura.

Mettere sul fuoco dolce e far addensare lentamente.



MARMELLATA DI PERE, VANIGLIA E GINGER di Juls' kitchen

Ingredienti per 3 barattolini piccoli

pere Williams rosse, 1,5 Kg (sbucciate ne sono rimasti 900 gr)

zucchero, 200 gr

vaniglia, 1 baccello aperto

ginger in polvere, 1 cucchiaino

limone, uno tagliato a fettine sottili

acqua

Sbuccia le pere e tagliale a cubotti. Spruzzale con un po' di succo di limone per evitare che si ossidino nel frattempo. Mettile in una pentola ampia dal fondo spesso con le spezie e lo zucchero ed accendi il fuoco molto basso. Mescola di continuo. Dopo circa 20 minuti lo zucchero si era sciolto e le pere cominciavano a caramellare. A questo punto io ho aggiunto dell'acqua (in tutto 500 ml) poco per volta, in modo che le pere si cuocessero e si ammorbidissero. Le ho fatte cuocere per circa 40 minuti e quando erano morbide le ho tolte dal fuoco per passarle con il minipimer.

Dato che il limone era caramellato e buono, ho tolto le fettine una per una, ho frullato la marmellata e le ho riaggiunte per gli ultimi 5 minuti di cottura. A quel punto la marmellata era pronta, ambrata, soda, puntaggiata di vaniglia, con le scorzette di limone candite e lo sprint del ginger che sorprende il palato.

Con queste dosi ho riempito 3 barattolini, uno l'ho messo in frigo per consumarlo subito e 2 li ho bolliti per 20 minuti e li ho lasciati raffreddare nella loro acqua per poterli conservare poi nella dispensa.

http://it.julskitchen.com/



MARMELLATA DI PESCHE NOCI di Nonna Pina

- *1 KG di Pesche noci*
- *400 - 450 gr. di zucchero*
- *1 mela (se la preferite meno agra)*

Lavare e snocciolare le pesche, ridurle in piccoli pezzi.

Metterle in una pentola con il fondo alto insieme allo zucchero (e se volete la mela) e far bollire per 1 ora, 1 ora e 1/2 secondo il grado di maturazione della frutta.

A meta' cottura sminuzzare il tutto con il frullatore ad immersione.

Continuare a cuocere finche' non avra' raggiunto la consistenza desiderata,(fate la prova piattino),non dovra' essere troppo liquida ma nemmeno troppo soda.

Invasare calda con l'aiuto di imbuto.

Chiudere i barattoli e capovolgerli, fino al completo raffreddamento.



MARMELLATA "FRITTA"diI MAKITA

- *Pere 1 kg*
- *Zucchero 200g.*

Tagliare le pere e metterle in una padella antiaderente

Far bollire a fuoco vivace per pochi minuti e poi aggiungere lo zucchero, due etti per ogni kilo di pere.

Abbassare il fuoco, ma la frutta deve sempre friggere, mescolare e lasciar asciugare per 40 min. circa, scoperto e girando verso la fine.

Poi invasare la marmellata a caldo, girarla, o se si preferisce sterilizzarla per 15/20 min.



GELATINA AL VINO E ROSMARINO di Pilotta

Ingredienti

- *2 Kg di Mele Verdi*
- *1 bottiglia da 750 ml di Vino Bianco secco*
- *Zucchero (poi spiego piú avanti quanto)*
- *2 cucchiai di foglie di Rosmarino (sono foglie o aghi?)*
- *1 ramo di Rosmarino (per ogni barattolo di gelatina ottenuta)*

Le mele verdi le ho lavate, le ho tagliate a pezzettoni (con la buccia ed i semi) e le ho messe in un tegame insieme al vino.

Ho portato a bollore e cotte poi a fuoco lento per circa 1 ora.

Ho versato poi il tutto in un telo a maglie sottili e lasciato gocciolare (SENZA PIÙ TOCCARLO, sennó la gelatina diventerá opaca) in una ciotola per tutta la notte.

Dopo aver misurato la quantitá di liquido ottenuto, ho pesato la stessa quantitá di zucchero (ecco quanto). Ho portato nuovamente il liquido con lo zucchero a bollore, aggiungendo le foglie (?) di rosmarino ed eliminando la schiuma formatasi.

Dopo 10 minuti circa ho eliminato le foglie di rosmarino e versato nei barattoli sterilizzati (nei quali avevo giá messo i rametti interi).

Ho tenuto i barattoli capovolti per 5 minuti circa per formare il sottovuoto e lasciato raffreddare.

http://ildiariodimimmi.blogspot.com/



GELATINA DI UVASPINA E MENTA di Pilotta

Ingredienti

- *500 gr. di Uvaspina*
- *50 gr. di Zucchero Semolato*
- *125 gr. di Zucchero per Marmellate 2:1 (cioé per un tot di frutta, l'esatta metá in peso di zucchero. In mancanza, dose doppia di 1:1)*
- *succo di Mela (eventuale)*
- *un rametto di Menta fresca*

In un pentolino, ho messo l'uvaspina lavata e privata dei "ciccetti"alle estremitá. L'ho pestacchiata a dovere e ho aggiunto lo zucchero. Dopo aver portato a bollore e lasciato che uscisse lo sciroppo dai frutti, ho versato il tutto in un telo e fatto scolare (senza piú toccarlo, sennó diventava opaco!!) in un contenitore graduato.

Una volta raccolto tutto il succo (parliamo di un'oretta circa), l'ho versato in un pentolino.

A questo punto c'é da dire una cosa: se il succo raccolto raggiunge i 250 ml, allora si puó continuare con la fase successiva. Se cosí non fosse, si aggiunge tanto succo di mela quanto basta.

Versato il succo nel pentolino, ho aggiunto lo zucchero 2:1 e riportato a bollore, eliminando di volta in volta la schiuma formatasi.

Dal rametto di menta ho staccato le foglie, le ho lavate, sminuzzate ed unite alla gelatina.

Messo tutto in un vasetto di vetro sterilizzato, chiuso il coperchio, capovolto e fatto freddare.

http://ildiariodimimmi.blogspot.com/



MARMELLATA ALL'ANANAS E POMODORO di Pilotta

ingredienti

- *1 Kg. ca di Pomodori (io ho usato i ciliegini)*
- *Ananas in Scatola*
- *1 Limone (il succo)*
- *Zucchero gelificante 2:1 (gugolando qua e lá, ho visto che questo tipo é reperibile alla Lidl)*

Ho semplicemente tagliato i pomodorini a pezzi (avrei potuto scottarli in acqua e pelarli, ma le bucce dei ciliegini non sono cosí spesse da rivelarsi fastidiose) e messo in un tegame insieme all'ananas scolato tagliato anch'esso a pezzetti e al succo di limone.

Versato il pacchetto di zucchero (2:1 significa che per 2 Kg di frutta, si usa 1 pacchetto di zucchero. Ció rende le marmellate meno stucchevoli dolci e piú povere di zuccheri).

Ho portato dolcemente ad ebollizione mescolando con un cucchiaio di legno e, continuando a far bollire per 15 minuti circa, ho eliminato la schiuma che si é via via venuta a formare.

Ho versato la marmellata nei vasetti precedentemente sterilizzati, chiuso, capovolto e lasciato che si raffreddasse.

I barattoli chiusi, lasciati in un luogo fresco e non illuminato, si conservano anche per un anno (sempre che si riesca a resistere cosí a lungo!).

http://ildiariodimimmi.blogspot.com/



MARMELLATA D'UVA BIANCA di Jajo

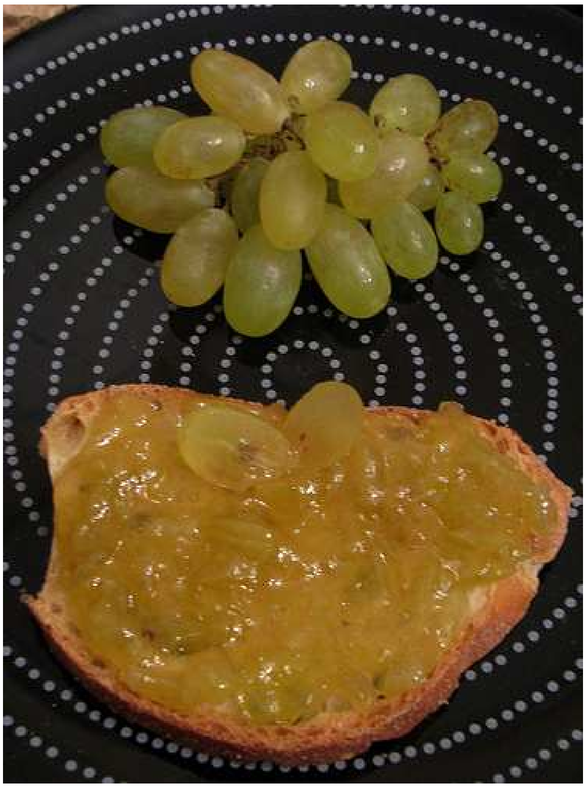
- *Un chilo di uva bianca*
- *500 g. di zucchero*
- *Fruttapec 1:2*

Semplicissima da realizzare, quanto buona: basta dell'uva bianca (Regina, Italia, Moscato...), dello zucchero ed una confezione di Fruttapec (o pectina pura, io ho usato quello perchè mi ci trovo sempre bene).

Si prende un chilo di acini d'uva, ben lavati ed asciugati, si tagliano a metà o in quarti, si tolgono i semi e si mette il tutto in pentola con mezzo chilo di zucchero (anche 400 grammi se non vorrete la marmellata troppo dolce) a fiamma media. Quando si raggiunge il bollore si toglie la pentola dal fuoco, si aggiunge una bustina di "Fruttapec 1:2" e si rimette sul fuoco per 3 minuti (o 1 o 2 minuti in più, in caso la vogliate più consistente): ma con l'uva vanno bene 3 minuti e mezzo.

Si invasa poi il tutto e... inutile fare il procedimento del sottovuoto perchè tanto in 3 giorni scarsi finisce!

http://viaggi-cucina-e-io.blogspot.com/



CONFETTURA DI PRUGNE CON UVETTA E COGNAC di sabricolazionialetto

Ingredienti

- *1 kg di prugne al netto del nocciolo*
- *700 gr di zucchero*
- *il succo di 1/2 limone*
- *100 gr di uvetta sultanina*
- *30 ml di cognac*

Lavate e snocciolate le prugne, quindi tagliatele a metà, e da ciascuna metà ottenere 6 pezzetti. Aggiungete lo zucchero e il succo del limone e lasciate macerare per 1 ora.

Passato il periodo di macerazione, aggiungete l'uvetta precedentemente sciacquata e il cognac, e portate a bollore. A questo punto, spegnete la fiamma e lasciate raffreddare. Una volta fredda, trasferite la pentola in frigorifero, copritela con un coperchio e fate riposare per tutta la notte.

L'indomani mattina, rimettete la pentola sul fuoco e portate a bollore e fate cuocere per 10-15 minuti, mescolando spesso.

Verificate la consistenza, versando una piccola quantità di confettura su un piattino e controllando il grado di solidificazione.

Versate il composto nei vasetti precedentemente sterilizzati. Io solitamente li lavo e li metto nel forno freddo, punto a 120° e ce li lascio per circa 5 minuti dal raggiungimento della temperatura.

Tappate i vasi e capovolgeteli in modo che la marmellata venga a contatto con il tappo.

Lasciateli capovolti fino al completo raffredamento. Alla fine dovreste ottenere il classico avvallamento da sottovuoto.

http://colazionialetto.blogspot.com/



MARMELLATA DI CASTAGNE di amariama

- *500 g di marroni*
- *½ bicchiere di latte*
- *300 g di zucchero*
- *Vaniglina*

Le castagne devono essere a frutti grossi, pieni, tondeggianti e molto lucidi, di tinta marrone scura, senza macchie né tagli.Togliete la buccia alle castagne e immergetele in una pentola in ebollizione.

Quando saranno cotte, scolatele, togliete loro la pellicola, e, dopo averle tutte mondate, passatele in una casseruola, bagnatele con il latte e infrangetele con un cucchiaio di legno in modo da ridurle in pasta. Questa pasta deve essere molto sostenuta.
A questo scopo la lascerete bene asciugare sul fuoco, lavorandola molto col cucchiaio. Quando sarà bene asciutta, passatela. Otterrete circa 400 g di pasta di castagne, che raccoglierete in una terrina. Mettete adesso sul fuoco in una casseruola lo zucchero, inumidite con un poco di acqua e poi cuocetelo alla caramella.

Appena lo zucchero è giunto a questo grado di cottura, fatelo cadere subito, in un filo continuo, sulla pasta delle castagne, mentre mescolerete con l'altra mano per amalgamare lo zucchero alla massa.

Aggiungendo lo zucchero, la marmellata sembrerà piuttosto colante, ma, raffreddandosi, tornerà a una densità giusta.

Quando avrete versato tutto lo zucchero mescolate ancora un poco per lisciare sempre meglio la marmellata, rifinirla con una puntina di vainiglia e, appena tiepida, versatela nei vasetti.

Quando la marmellata sarà completamente fredda, copritela di carta pergamena, bagnata nell'acqua di buona qualità e poi chiudete il vasetto con il coperchio.



COMPOSTA D'AUTUNNO di Cammy

ingredienti

- *Gr 600 di melanzane*
- *gr 300 di zucca*
- *gr 70 di gherigli di noci*
- *gr 70 di pistacchi*
- *gr 100 di albicocche secche denocciolate*
- *gr 100 di prugne secche denocciolate*
- *2 pezzi di stecca di cannella*
- *2 mele*
- *succo e polpa di 1 arancia*
- *un pezzetto di zenzero (o buccia grattuggiata di 1 limone)*
- *2 chiodi di garofano*
- *gr 550 di zucchero di canna*
- *L1 di aceto di mele*
- *1 cipolla rossa di tropea*
- *un cucchiaio raso di sale grosso*

Esecuzione

Lavare le melanzane e tagliarle a cubettini. Lavare anche la mela, togliergli il torsolo e tagliare anche questa a cubetti. Mettere ammollo le prugne e le albicocche in acqua tiepida e farle rinvenire. strizzarle e tagliarle a pezzettini piccoli. Affettare finemente anche la cipolla. Tagliare a cubetti anche la zucca. Tritare grossolanamente le noci ed i pistacchi (asciandone qualcuno intero. Pelare a vivo l'arancia e farla a pezzettini. entola. Tritare i chiodi di garofano.Grattuggiare lo zenzero (in mancanza di questi usare la buccia grattuggiata di 1 limone. Prendere una pentola e mettervi tutti gli ingredienti. Mettere sul fuoco e far cuocere a fiamma media, mescolare spesso. Ci vorrà 1 ora e mezzo di cottura.Il liquido si ridurrà e diventerà mieloso. Sarà pronta quando avrà la consistenza della marmellata.Fare la prova mettendone un cucchiaio su un piattino. Inclinandolo la composta non deve scorrere , ma restare ben ferma. Se occorre tenere ancora alcuni minuti sul fuoco.

Sterilizzare dei vasetti con relativi tappi ed invasare ancora bollente. fare raffreddare . Aspettare uno o due mesi prima di consumare !!



COMPOSTA DI MELANZANE PICCANTE di Cammy

Ingredienti

- *gr 600 di melanzane viola*
- *2 mele*
- *2 pere*
- *1 cipolla rossa di tropea (grande)*
- *3 spicchi di aglio*
- *L 1 di aceto di mele*
- *gr 150 di uvetta sultanina*
- *3 chiodi di garofano*
- *2 pizzichi di cannella macinata*
- *2 pizzichi di peperoncino tritato*
- *6 grani di pepe nero*
- *un cucchiao raso di sale grosso*
- *gr 550 di zucchero di canna*
- *un pezzetto di zenzero grattuggiato (o la buccia grattuggiata di 1 limone)*

Esecuzione

Lavare le melanzane e la frutta. Togliere il picciolo alla melanzana e tagliarla a cubetti piccolini. Pulire le pere, togliere il torsolo delle mele e delle pere tagliare anche queste a cubettini. Tritare finemente l'aglio, affettare molto finemente anche la cipolla. Mettere a molllo per alcune ore l'uvetta in acqua calda e farla rinvenire.Mettere tutti gli ingredienti in una pentola. Tritare i chiodi di garofano.Grattuggiare lo zenzero. Mettere sul fuoco e far cuocere a fiamma media, mescolando spesso. Ci vorrà 1 ora e mezzo di cottura. Il liquido si ridurrà e diventerà mieloso. Sarà pronta quando avrà la consistenza della marmellata. Fare la prova mettendone un cucchiaio su un piattino. Inclinandolo, la composta non deve scorrere , ma restare ben ferma. Se occorre tenere ancora alcuni minuti sul fuoco.Sterilizzare dei vasetti con relativi tappi, ed invasare ancora bollente. Fare raffreddare . Aspettare uno o due mesi prima di consumare........ naturalmente .se ci riuscite !!!



CONFETTURA DI MELE COTOGNE E AMARETTI di Cammy

- *kg 1 di melecotogne*
- *gr 350 di zucchero*
- *gr 100 di amaretti*
- *1 limone succo e buccia tritata*

Sbucciare ed affettare le melacotogne. Metterle in un tegame assieme al limone. Farle cuocere a fiamma vivace finchè non sono diventate una crema.Mescolare molto spesso. Tritare grossolanamente gli amaretti, versarli poco prima della fine della cottura.La marmellata sarà pronta quando mettendone un pochino su di un piatto, inclinando questi, resterà attaccata senza scivolare via. Versare ancora calda nei vasi, chiudere per bene con i coperchi e mettere a sterilizzare per 20 minuti .Prendere una pentola grande tanto da poter contenere i vasi con la marmellata. Avvolgerli in canovacci in modo che, durante la sterilizzazione non sbattino tra di loro. Riempire la pentola di acqua superando di alcuni centimetri il bordo dei vasi. Cuocere la marmellata. Far raffreddare i vasi nella pentola



CONFETTURA DI ALBICOCCHE E VANIGLIA di wiggi

per 2 barattoli grandi:

- *600g albicocche (al netto degli scarti)*
- *300g zucchero*
- *1 limone grande (o due piccoli)*
- *Mezza stecca di vaniglia*
- *Una garza sterile*

Tagliare le albicocche a fettine e metterle a macerare per una notte in frigo con i 300g di zucchero.

Il giorno seguente, con un colino, dividere il succo dalla polpa e mettere il primo a ridurre sul fuoco a fiamma medio-alta per una ventina di minuti circa assieme ai semi di vaniglia.

Nel frattempo, spremere il succo di limone e tenerlo da parte. Raccogliere dentro la garza la stecca di vaniglia, i semi del limone e le calotte spremute private della buccia. Chiudere bene il tutto con spago da cucina.

Quando (trascorsi i 20 minuti) vedrete che il succo inizierà a caramellare (105 gradi), aggiungervi il succo di limone, la frutta e la garza e cuocere per altri 10 minuti circa. Poi togliere la garza e spremerla (per raccoglierne bene i succhi) con l'aiuto di uno schiacciapatate. Cuocere ancora per 5 minuti e fare la prova piattino. La marmellata, a questo punto, dovrebbe essere pronta. Invasare in barattoli sterilizzati (in forno a 110 gradi) e capovolgere per creare il sottovuoto.

http://spilucchino.blogspot.com/



CONFETTURA DI FICHI, ALLORO E MARSALA di wiggi

(per un vasetto grande e uno piccolo)

- *400g fichi*
- *150g zucchero*
- *il succo di 2 limoni*
- *2 foglie di alloro lavate*
- *40g Marsala*

Spellare i fichi e raccoglierne la polpa in una ciotola. Irrorarla col succo di un limone, aggiungere lo zucchero, 20g di Marsala e le 2 foglie di alloro e far riposare il tutto in frigo per una notte (a recipiente coperto).

Il giorno seguente, dividere il succo dalla polpa e mettere il primo a restringere sul fuoco (in una pentola larga e capiente) insieme alle foglie di alloro per una decina di minuti circa. A questo punto, togliere le foglie, aggiungere il succo del restante limone e la polpa dei fichi e continuare a cuocere fino al raggiungimento della giusta densità (altri 10 minuti circa). Un attimo prima di spegnere, incorporare i 20g di Marsala restanti.

Invasare in recipienti sterilizzati in forno a 110 gradi, chiudere e capovolgere fino a formare il sottovuoto.

http://spilucchino.blogspot.com/



CONFETTURA DI PESCHE BIANCHE E ROSMARINO di Wiggi

per 2 barattoli (uno grande e uno piccolo):

- *600g di pesche bianche sbucciate e tagliate a fettine (al netto degli scartI)*
- *250g zucchero*
- *1 limone grande (o due piccoli)*
- *Un rametto di rosmarino fresco lungo 10cm circa*
- *Una garza sterile*

Tagliare le pesche a fettine e metterle a macerare per una notte in frigo con i 250g di zucchero e il rametto di rosmarino. Il giorno seguente, con un colino, dividere il succo dalla polpa e mettere il primo a ridurre sul fuoco per 25-30 minuti.

Nel frattempo, spremere il succo di limone e tenerlo da parte. Raccogliere dentro la garza il ramo di rosmarino, i semi del limone e le calotte spremute private della buccia. Chiudere bene il tutto con spago da cucina.

Quando (trascorsa la mezz'ora) vedrete che il succo inizierà a caramellare (105 gradi), aggiungervi il succo di limone, la frutta e la garza e cuocere per altri 10 minuti circa. Poi togliere la garza e spremerla (per raccoglierne bene i succhi) con l'aiuto di uno schiacciapatate. Cuocere ancora per 5 minuti e fare la prova piattino. La marmellata, a questo punto, dovrebbe essere pronta. Invasare in barattoli sterilizzati (in forno a 110 gradi) e capovolgere per creare il sottovuoto.

http://spilucchino.blogspot.com/



MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO CON CREMA DI CASSIS di Laura_housewife

- *500 g. di fragole*
- *250 g. di mirtilli*
- *250 g. di lamponi*
- *500 g. di zucchero extrafine*
- *1 bacca di vaniglia*
- *Un bicchierino di crema di cassis*

In una pentola abbastanza capiente mettete 500 gr di fragole, 250 gr di mirtilli e 250 gr di lamponi. Schiacciate tutto con il masher in modo da far fuoriuscire tutti i succhi. Se vi rimane qualche fragola intera va benissimo, si sfalderà un pò nella cottura rimanendo però un pezzettone di frutta e conferendo alla marmellata una texture più rustica Quando avrete schiacciato tutto per bene unite 500 gr di zucchero extra-fine e mescolate bene. Lasciate sobbollire per 20 minuti poi unite i semini di una bacca di vaniglia e un bicchierino (circa 70 ml) di crema di cassis. Lasciate sobbollire fino a raggiungere la densità desiderata, 10 altri minuti circa. Invasate a caldo nei vasetti sterilizzati e capovolgete lasciando raffreddare completamente prima di riporre in credenza.

http://www.profumodilibriecannella.com/



CREMA DI CASTAGNE "CASTAGNATA"di Lady cocca

Ingredienti:

- 1 kg di castagne (pulite, lessate e passate)
- 400 gr di zucchero
- 200 gr di acqua
- cacao in polvere a piacere
- vaniglia qb
- cannella qb
- liquore Strega o Sambuca qb

Procedimento:

Dopo aver pulito e lessato le castagne, passatele nello schiacciapatate, lasciatele raffreddare e pesatene 1 kg.



.....Io in genere me le preparo nel mese di ottobre, nel loro periodo, compero le castagne le pulisco e le lesso, poi le passo e mi preparo tanti sacchettini da 500 gr che poi congelo e utilizzo nel momento del bisogno.....

Fate bollire lo zucchero e l'acqua per 15 min. ,togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Unite,poi, le castagne schiacciate, mescolate bene e sempre mescolando aggiungete la vainiglia (in 500 gr di castagne ho usato 6 bustine), la cannella, il cacao ed il liquore..tanto quanto è il vostro gusto!!

A me per esempio piace sentire il liquore e la cannela.. quindi man mano che mescolate assaggiate sempre per vedere se siete arrivate al vostro gusto...vi consiglio di mettere prima piccole dosi di cannella e liquore ed aumentare man mano..purtroppo non posso darvi una dose precisa perchè in questo caso vado molto ad occhio..o meglio a gusto!!!

A questo punto fate bollire tutto il composto per altri 20 min sempre mescolado ed avendo cura di non far attaccare la crema alla pentola!!!!

Lasciate raffreddare assaggiate e, se necessario, aggiustare il sapore con altro liquore o cannella!!!

Una volta fredda ponetela in boccacci che chiuderete ermeticamente...vi durerà anni...e se usate le castagne appena fatte potete anche surgelarla già condita..per poi utilizzarla quando vi servhttp://ilmondodiladycocca.blogspot.com/

MARMELLATA DI PRUGNE di Lady cocca

Potete realizzare la marmelata in due modi:con la procedura classica: frutta e zucchero oppure diminuendo lo zucchero ed utilizzando la pectina

Ingredienti per la marmellata classica:

- *1 kg di prugne (solo la polpa senza il nocciolo)*
- *750 gr di zucchero*
- *il succo di un limone*

Ingredienti per la marmellata con la pectina:

- *1 kg di prugne (solo la polpa senza il nocciolo)*
- *500 gr di zucchero*
- *1 bustina di pectina 2:1*
- *il succo di un limone*

Il procedimento è quasi lo stesso per entrambe:

Marmellata classica: Lavate e togliete il nocciolo alle prugne, tagliatele a pezzetti fino a raggiungere il kg; mettete la frutta in una pentola piuttosto capace perchè durante la bollitura aumenta di volume, aggiungete il succo del limone e mescolate un pochino; pesate lo zucchero ed aggiungetelo alle prugne (volendo potete preparare le prugne la sera prima e lasciarle a macerare con lo zucchero per tutta la notte), se invece fatte tutto lo stesso giorno, amalgamate per bene frutta e zucchero e mettete il tutto sul fuoco ; mescolate sempre in modo da far sciogliere lo zucchero, lasciate cuocere, a fuoco medio, almeno per 40 minuti, la marmellata sarà pronta quando avrà raggiunto la consistenza giusta...io faccio sempre la famosa prova del piattino...verso un cucchiaino di marmellata e la lascio raffreddare per qualche minuto...inclino il piattino e vedo come scivola e quanto si è addensata...credo sia la prova più attendibile!!!

Quando ha raggiunto la consistenza voluta, spegnete il fuoco e versate la marmellata bollente nei vasetti, chiuderli immediatamente e capovolgerli, lasciandoli così per alcuni minuti coperti da un canovaccio, rigirare poi i vasetti e una volta freddi riporli al fresco e lontano dalla luce.

Marmellata con la pectina:

Lavate e togliete il nocciolo alle prugne, tagliatele a pezzetti fino a raggiungere il kg; mettete la frutta in una pentola piuttosto capace perchè durante la bollitura aumenta di volume, aggiungete il succo del limone e mescolate un pochino; pesate lo zucchero, mescolatelo alla busta di pectina, aggiungete il composto ottenuto alle prugne e amalgamate per bene; mettete il tutto sul fuoco e mescolate sempre in modo da far sciogliere lo zucchero e la pectina, lasciate cuocere a fuoco vivace sempre mescolando e calcolare 3 - 5 min da quando il tutto inizia a bollire (cioè da quando si creano bolle e schiuma); a questo punto la marmellata è pronta!

Spegnete il fuoco e versate la marmellata bollente nei vasetti, chiuderli immediatamente e capovolgerli, lasciandoli così per alcuni minuti coperti da un canovaccio, rigirate poi i vasetti e una volta freddi riponeteli al fresco e lontano dalla luce.

Note personali:

- *quando uso la pectina non lascio macerare la frutta la sera prima*
- *lascio cuocere la marmellata 2 minuti di più perchè a volte essendo la frutta un pò acquosa necessita di un pochino di più di tempo per addensarsi*
- *con la pectina diminuiscono i tempi e si ottiene un risultato comunque ottimo!!*
- *lasciate riposare la marmellata per almeno un mesetto prima dell'utilizzo*
- *i tempi di cottura della marmellata classica sono molto relativi dipende dalla consistenza che si vuole ottenere*

http://ilmondodiladycocca.blogspot.com/



MARMELLATA ANANAS E POMPELMO ROSA di Lady Cocca

Ingredienti:

- *600 gr di ananas*
- *400 gr di pompelmo rosa*
- *1 limone (succo)*
- *1 busta di fruttapec 1:1*
- *1 kg di zucchero*

Procedimento:

Sbucciate l'ananas e tagliatelo a pezzetti;

pulite i pompelmi e tagliate anche loro a pezzetti, io ho tolto la pellicina bianca degli spicchi utilizzando solo la polpa per evitare il retrogusto amarostico che essa lascia;

ponete la frutta in una pentola alta, aggiungete il succo di un limone e amalgamate un pò;

aggiungete la busta di fruttapec, amalgamate il tutto, portate ad ebollizione e fate bollire per 1 minuto mescolando sempre;

passato il minuto aggiungete pian piano lo zucchero e riportate ad ebollizione.

Fate bollire per 3 minuti a fuoco vivace mescolando sempre il tutto (contate i minuti dal momento della ripresa del bollore) .

Togliete la pentola dal fuoco e versate nei vasetti la marmellata ancora calda, chiudete ermeticamente e capovolgete i vasetti lasciandoli così per 5 minuti coperti da un canovaccio.

Alla fine otterrete questo risultato...

http://ilmondodiladycocca.blogspot.com/



GELATINA DI ARANCE E LIMONI di Gisella

Ingredienti

- *10 arance da spremuta*
- *3 limoni*
- *zucchero*

Spremere arance e limoni,filtrare il succo e pesare mettre sul fuoco con pari quantita' di zucchero(se le arance sono molto dolci mettete un po' meno zucchero o a secondo dei vostri gusti).

Lasciare bollire dolcemente,schiumando regolarmente fino a raggiungere la giusta consistenzaIo ho fatto bollire per un'ora circa fate la prova piattino perche puo' sembrare molto liquida ma una volta freddata avra' la consistenza del miele di acacia.



CHUTNEY DI PERE, ZENZERO E PEPERONCINO di Martolina

Ingredienti

- *1 kg di pere*
- *3 dl aceto di mele*
- *250 gr zucchero*
- *45 gr zenzero fresco tritato (o in polvere se non lo trovate proprio fresco...)*
- *2 cucchiaini peperoncino forte*
- *sale q. b.*

Dopo aver pelato e ridotto a cubettini le pere, cuocerle in una pentola con l'aceto per una decina di minuti, a fuoco basso; unire lo zucchero, il peperoncino e lo zenzero, un pizzico di sale e cuocere fino a densità desiderata, direi circa 30 minuti.

Invasare la confettura bollente in vasi perfettamente puliti e tappi nuovi di zecca, chiudere, mettere a testa in giù e lasciar raffreddare.

Versione macchina del pane: tutto identico, ma si mette tutto assieme, impostazione Jam.

Versione micro: tutto identico, ma si mette tutto assieme, mescolare circa dopo una decina di minuti e verificare di tanto in tanto la densità, non posso darvi i tempi giusti, dipende dal tipo di pere e da quanto "mollano" in cottura.



MARMELLATA DI CILIEGIE E GELSOMINO IN MICRO di Martolina

Ingredienti

- *1 kg di ciliegie snocciolate*
- *400 gr di zucchero (io meno, ma non mi piacciono molto le marmellate zuccherate...)*
- *petali di gelsomino*

Preparazione:

Le ciliegie le metto in micro (ho messo un pò di acqua stavolta, un goccio appena...) fino a che sono belle morbide; a questo punto le frullo con lo zucchero e aggiungo poi i petali di gelsomino; ancora in micro circa un quarto d'ora (vi suggerisco sempre la prova "piattino") e la marmellata è pronta!

Per l'invasamento... ormai sapete come faccio! Marmellata nei vasetti che metto in micro fino a bollore della marmellata, tappo, li metto a testa in giù fino a totale raffreddamento e i giochi son fatti!



MOSTARDA DI ARANCE E CIPOLLE IN MICRO di Martolina

Ingredienti

- *650 gr di cipolle di bianche*
- *1 kg di arance pelate a vivo*
- *200 ml di aceto bianco*
- *550 gr di zucchero*
- *1 cucchiaino di sale fino*
- *peperoncino secondo i gusti*

Preparazione

Mettere in un recipiente adatto al microonde le arance e le cipolle tagliate grossolanamente, aggiungere il peperoncino e mettere in microonde per un quarto d'ora circa.

Aggiungere il sale, lo zucchero e l'aceto, frullare bene tutto (io uso il frullatore a immersione) e rimettere in microonde per circa 20 minuti.

Procedere a invasare il tutto come d'abitudine.



CONFETTURA DI POMODORI GIALLI di Sabryl31

Ingredienti:

- *700 gr pomodorini gialli*
- *200 gr zucchero*

Lavare e tagliare a pezzi i pomodorini, aggiungere lo zucchero e passare al minipimer, quindi porre sul fuoco medio fino a che le gocce di marmellata fatte colare su un piatto rimarranno in forma. Invasare in barattolini sterilizzati e chiudere immediatamente, girandoli sottosopra fino a raffreddamento.

http://ilricettariodisabrina.blogspot.com/



CONFETTURA DI PEPERONI ROSSI ALLA VANIGLIA di Sabryl31

- *700 gr peperoni rossi*
- *280 gr zucchero*
- *1/2 baccello di vaniglia*
- *1 pizzico di sale*
- *1/2 bicchiere di vino.*

Ho lavato e tolto i semi, quindi li ho fatti a striscioline,messi in una casseruola con zucchero e vaniglia e lasciati a macerare un paio di ore. Acceso il fuoco e aggiunto il vino, ho lasciato cuocere per circa un'ora a fiamma moderata. Controllare che la marmellata sia pronta facendola gocciolare su un piattino, quindi

travasare nei vasetti sterilizzati, tappare, capovolgere fino a raffreddamento.

http://ilricettariodisabrina.blogspot.com/



CONFETTURA DI ZUCCA AL VINO E COGNAC di Mariluna

- *1 kg di polpa di zucca*
- *800 kg di zucchero per confetture*
- *40 cl di vino bianco (io ho usato un moscato)*
- *5 cl di cognac*
- *1 baccello di vaniglia*

Sbucciate e lavate bene la zucca togliendo i semi e i filamenti. Tagliarla a piccoli tocchetti , dovrete ricavarne circa 700 g. Mettete i dadini di zucca in una ciotola in cermica o inox e copriteli con lo zucchero, i grani della vaniglia ed il baccello, il vino bianco, coprite con un film alimentare e lasciate in frigo per 12 ore. Trascorso questo tempo, versate il tutto in una casseruola a bordi alti, togliete il baccello di vaniglia e portare a bollitura calcolando circa 25/30 minuti di cottura a fuoco medio, mescolando spesso e togliendo la schiuma con un mestolo forato. Appena vedrete che comincia ad addensarsi versate i 5 cl di cognac, continuando a mescolare e ancora per pochi minuti. A questo punto spegnere il gas e facendo molta attenzione mixare con il minipimer. Versare la confettura, subito dopo nei vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Lasciare raffreddare capovolti e coperti da un tovagliolo. Consumare dopo una settimana.

http://viadellerose-miceli.blogspot.com/



GELATINA DI MELE COTOGNE di Morè

ingredienti:

- *Mele Cotogne (non più di 2 chili alla volta)*
- *800 gr di Zucchero per litro di sciroppo*
- *una tela di cotone a trama sottile sottile*
- *2 mele rosse per chilo di cotogne (facoltativo)*

Lavare le Mele ed eliminare la peluria superficiale..Tagliarle in 4 pezzi e metterle in una pentola capiente..Coprirle di acqua e farle bollire per circa un'ora finchè non si saranno spappolate..

Mettere all'interno di un colapasta la tela e filtrare il succo con le mele...Non serve schiacciare, è molto meglio lasciarle colare per tutta la notte...

Al mattino dopo controllare se ci sono residui, nel caso filtrare ancora solo il succo...

misurare la quantità di succo con una caraffa graduata, metterlo in una pentola capiente ed aggiungere lo zucchero, mescolare bene e portarlo a bollore...

Per controllarne la densità mettere un pò di gelatina in un piattino, farla raffreddare in frigorifero e vedere poi se cola, quando rimarrà ferma è pronta...

Io per invasare ho imparato questo sistema...metto in forno a circa 80° i barattoli... quando sono ben caldi con l'aiuto di pezzuole li riempio con la Gelatina, chiudo il coperchio ben stretto e lascio raffreddare....

A noi piace molto!!ottima spalmata sul pane, brioches ed anche per fare crostate!!

http://mentaecioccolatoblog.blogspot.com/



MARMELLATA DI ANGURIA di Calimera

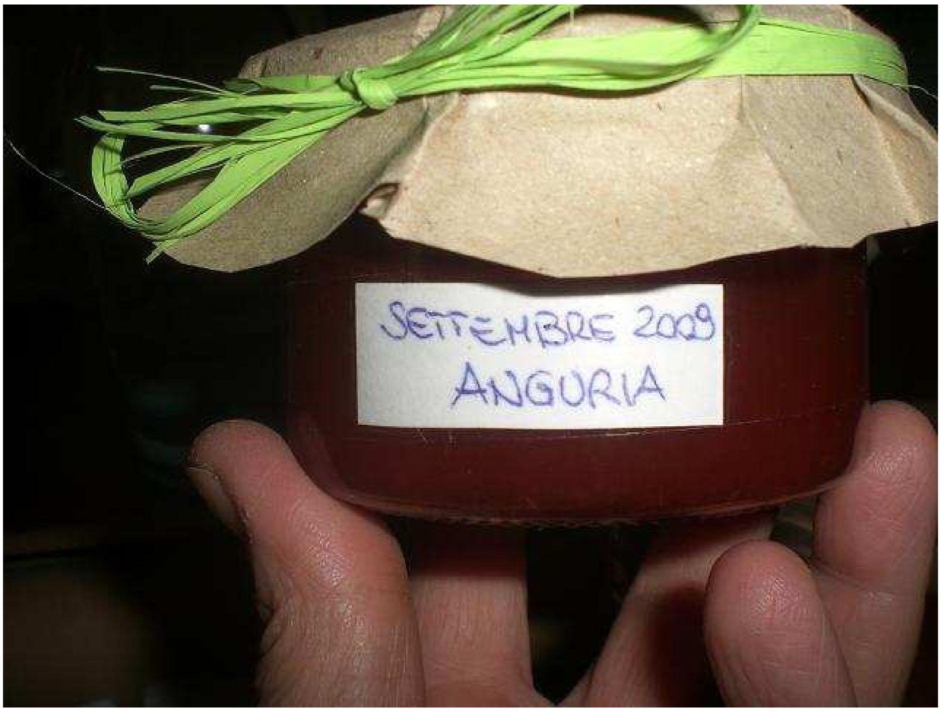
Ingredienti:

- *Anguria - 1 kg.di polpa*
- *Zucchero - 200 gr.*
- *Succo di 1 limone*
- *1 bicchierino di liquore (io non l'ho messo)*

Pulire la polpa dai semini (che noia) e tagliarla a dadini, metterla in una ciotola e irrorarla di limone, aggiungere lo zucchero e lasciarla macerare per alcune ore (meglio se tutta la notte)

Frullare e mettere a cuocere mescolando spesso fino a che la marmellata raggiunga la consistenza giusta (vale la classica prova piattino).

Se volete aggiungere il liquore a metà cottura, dovrete prolungare la stessa di qualche minuto.



GELATINA DI ARANCE E CAMPARI di Calimera

Ingredienti

- *1,5 kg arance*
- *zucchero*
- *succo di mela*
- *1 dl campari*

Spremere le arance, filtrarne il succo e pesare, aggiungere pari peso di zucchero e un quarto del peso di succo di mele.

Cuocere a fuoco medio, mescolando spesso per circa un'ora, a questo punto aggiungere il campari e continuare la cottura per altri 15-20 minuti.

Provare la consistenza con la solita prova piattino, tenendo presente che la gelatina solidifica più lentamente. Invasare, chiudere i vasetti e capovolgerli per alcune ore.

Si consiglia di attendere, seeeeeh, almeno un mese prima di consumare.....



CONFETTURA DI SUSINE ALLO SPUMANTE di fiOrdivanilla

Ingredienti per un vasetto piccolo:

- *450 ml di acqua circa (usatene 420 ml e poi aggiungetene, in caso, dell'altra, poca alla volta, fino a che le susine finiscono la cottura)*
- *5 susine (4 se grandi)*
- *dolcificante TIC (q.b., circa 5 – 6 gocce) oppure zucchero (sempre q.b. a seconda dei vostri gusti ma suggerirei non troppo, non deve essere stucchevole di dolcezza, anzi)*
- *due cucchiai di spumante brut (io Pinot Chardonnay)*
- *1/2 cucchiaino abbondante di kuzu*

Mettete l'acqua in e le susine tagliate a pezzetti in un pentolino: portate ad ebollizione e lasciate bollire fino a che l'acqu si riduce della metà di quantitativo. Aggiungete il tic o lo zucchero (anche o zucchero di canna starebbe molto bene o della melassa). Assaggiate per regolarne la dolcezza (nel caso dello zuchero aspettate almeno che questo si sciolga! Nel caso del tic non ce n'è bisogno perché è liquido e dolcifica all'istante:).

Sciogliete in una scodellina piccola il kuzu con un goccino di acqua. Aggiungetelo alla composta e lasciate bollire ancora un po' aggiungendo infine, un minuto o due prima di spegnere il fuoco, lo spumante.

Se prima di aggiungere il kuzu l'acqua dovesse sembrarvi ancora troppa o al contrario troppo poca, aggiungetene qualche goccio ancora oppure lasciate che evapori per un altro po'.

Ho continuato a mescolare fino alla consistenza che più mi piaceva.. tenendo in coinsiderazione che poi si sarebbe compattata anora un po' una volta raffreddata.

Tolto dal fuoco, travasate in un barattolo di vetro a chiusura ermetica. http://fiordivanilla.blogspot.com/



MARMELLATA DI AMARENE AL VINO diTaniaM

Ingredienti (per 3 vasetti):

- *500g di amarene (peso netto)*
- *250g di zucchero*
- *50ml di vino bianco*
- *1/4 di limone (il succo)*

Procedimento

In una pentola a bordi alti mettiamo il vino con il succo di limone, aggiungiamo le amarene lavate asciugate e private dei noccioli, mescoliamo, uniamo lo zucchero e mettiamo sul fuoco. Portiamo a bollore e teniamo la fiamma bassa, sempre mescolando, fino a quando la marmellata non rggiunge la consistenza desiderata. Possiamo verificarla facendo la prova piattino (versiamo un po' di marmellata su un piatto, se raffreddandosi non scivola è pronta). A questo punto mettiamo la marmellata nei vasetti , li capovolgiamo lasciandoli così per almeno 5'. Il giorno dopo è pronta per essere consumata.

http://dulcisinfurno.blogspot.com/



MARMELLATA EBRAICA DI ZUCCA CON PISTACCHI E ACQUA DI ROSE di Daniela 64

Ingredienti:

- *800 gr. di zucca ferrarese*
- *200 gr. di zucchero di canna*
- *200 gr. di pistacchi*
- *150 ml. di acqua di rose*
- *1 limone biologico*

Esecuzione: sbucciare la zucca, tagliarla a pezzi piuttosto grandi, avvolgerla in un foglio di carta alluminio ed inserirla nel forno caldo a 220° per circa 15 minuti, quindi estrarla dal forno e tagliarla a piccoli pezzetti, porre sul fuoco un tegame con la zucca tagliata in piccoli pezzi, lo zucchero, l'acqua di rose e 30 ml di succo di limone.

Cuocere per circa 15 minuti a fuoco molto dolce, nel frattempo sbollentate i pistacchi in acqua calda per qualche minuto per togliere le eventuali pellicine che li ricoprono, quindi tritali grossolanamente e aggiungerli alla marmellata, mescolare bene e continuare la cottura per altri 15 minuti sempre a fuoco dolce.

Invasare, chiudere bene, quindi capovolgere i vasi.

Questa marmellata è ottima per farcire crostate, ma il modo in cui io la preferisco è spalmarla sui dei biscotti alla vaniglia.

http://danieladiocleziano.blogspot.com/



LEMON CURD ALL'OLIO D'OLIVA E ROSMARINO (SENZA BURRO) di Alessandrag

Ingredienti

- *il succo e la scorza grattugiata di tre limoni*
- *2 tuorli e 2 uova intere*
- *1 cucchiaio di maizena*
- *200 g di zucchero*
- *1 cucchiaio di olio extravergine di oliva.*

A freddo, in una casseruola dal fondo spesso, ho mischiato tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'olio, amalgamandoli bene con una frusta. Ho messo sul fuoco a fiamma medio bassa e, sempre mescolando, ho portato ad ebollizione. Ho abbassato la fiamma al minimo, ho fatto bollire per due minuti e poi ho filtrato il tutto in un colino a maglie molto strette. In ultimo ho aggiunto UN cucchiaio di olio EVO leggerissimo e ho subito invasato. Con questa dose, ho ottenuto circa 350 ml di curd denso e lucido e dallo stesso identico sapore dell'altro.

http://menuturistico.blogspot.com/



CREMA DI NOCCIOLE AL FONDENTE 70% di Annies

Ingredienti

- *cioccolato 70% di buona qualità 150g (oppure 100g)*
- *cioccolato bianco 50g (oppure 100g al latte se avete usato 100g di fondente)*
- *burro di cacao 50g*
- *pasta pura di nocciola 250g*
- *dulce de leche 100g (preparato con la ricetta di Chiara)*

Iniziare la preparazione del dulce de leche. Verso la fine della sua cottura iniziare a fondere dolcemente a bagnomaria od in microonde i due cioccolati con il burro di cacao. Quando sono intiepiditi circa a 30° unirli alla pasta di nocciola. Attendere che il dulce de leche sia denso, quando è il momento di toglierlo dal fuoco prelevarne la quantità indicata e mescolarlo lentamente al cioccolato. Quando è omogeneo versarlo in vasi sterilizzati (non farà il sottovuoto come per le marmellate perché non dovrà essere bollente). Se la consistenza sembra troppo liquida non preoccuparsi, il cioccolato risolidificherà parzialmente rendendola pastosa. Conservare in luogo fresco ma non in frigo per non far separare la patina bianca del burro di cacao, come succede se mettete in frigo una tavoletta di cioccolato. Non contenendo ingredienti deperibili come latte o panna dovrebbe conservarsi almeno due mesi.

http://peracotta.blogspot.com/



CONFETTURA DI ROSE di Morgana01

Ingredienti:

- *1 kg di mele,*
- *1 limone,*
- *250 gr di petali di rosa,*
- *700 gr di zucchero.*

Sbucciate e tagliate a pezzetti le mele e riponetele in una casseruola, spremete mezzo limone e grattugiate la scorza. Pulite i petali di rosa con una carta assorbente umida in modo che non perdano il loro profumo e uniteli alle mele. Accendete il fuoco e fate cuocere adagio, mescolando e schiumando. Quando le mele sono cotte, levate dal fuoco e passate il tutto con il minipimmer in modo che si formi una purea. Unite lo zucchero e riportate nuovamente a bollore la confettura, sempre mescolando. Appena il composto raggiunge la consistenza del miele, togliete dal fuoco e versate nei vasetti ancora caldo. Chiudeteli e conservateli in un luogo buio e fresco.

http://cicciapasticcia-09.blogspot.com/



MARMELLATA DI ARANCE PROFUMATA ALLA CANNELLA, RHUM E CHIODI DI GAROFANO di Juju_Kurenai

Per un vasetto da 250g

- *1,2kg di arance*
- *200g di zucchero*
- *1 bicchierino di rhum*
- *1 cucchiaino di cannella*
- *3 chiodi di garofano*

Pelare al vivo le arance sopra la pentola che userete per la marmellata in modo da non perdere il succo. Aggiungere lo zucchero, i chiodi di garofano spezzettati, la cannella e il rhum. A fuoco dolcissimo, cominciare a mescolare per una ventina di minuti, poi passare al setaccio. Continuare a mescolare per una successiva mezz'ora, fino a raggiungere una discreta densità. Invasare a caldo in vasetti precedentemente sterilizzati per una ventina di minuti in acqua calda. Lasciar riposare una decina di giorni prima di servire, per dar modo al gusto e alla consistenza di affinarsi.

http://pentoleepasticci.blogspot.com/



CONFETTURA DI PESCHE BIANCHE PROFUMATE AL BRANDY di Betty15

- *1,5 kg pesche bianche*
- *600 gr zucchero*
- *la buccia grattugiata di 1 limone ed il succo di mezzo*
- *1 tazzina di brandy*
- *1 1/2 busta di fruttapec 2:1*

Ho sbucciato e tagliato a pezzi le pesche, le ho setacciate e poste in una pentola dai bordi alti, aggiungendo lo zucchero miscelato al fruttapec, dopo aver mescolato ho aggiunto il limone ed infine in brandy! Messo sul fuoco, ho fatto bollire a fuoco lento per circa 15 min, facendo la prova piattino tre volte (la pectina non mi è stata di grande aiuto, infatti in teoria dopo 10 min di bollitura doveva essere piuttosto densa, invece l'ho dovuta lasciare sul fuoco ancora un pò, ed è comunque poco densa ma buona). Nel frattempo ho sterilizzato vasetti e coperchi, per poi invasare a caldo, ho posto i vasi sotto una coperta rovesciati per favorire il sottovuoto. Buona con l'autunno e nei mesi freddi, pensando all'estate!



CONFETTURA DI FICHI D'INDIA di firesil85

Ingredienti:

- *1 kg di fichi d'india mondati*
- *1 busta di cameo fruttapec*
- *800 gr di zucchero*

Preparazione: Sbucciare i fichi d'india, tagliarli a pezzetti e passarli al passaverdura. Mettere il passato in una pentola alta e mescolarvi il fruttapec. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione, ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero. Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 8 minuti a fuoco vivace. Togliere dal fuoco e mescolare per 1 minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

http://golosona.blogspot.com/



GELATINA DI MELAGRANA di Tittina

Ingredienti:

- *750 g. di succo di melagrane*
- *400 g. di zucchero*
- *1 bustina di fruttapec 2:1*
- *Il succo di mezzo limone*
- *Scorza di limone*

Per fare questa gelatina ho sbucciato e sgranato 5,6 melagrana togliendo tutte le bucce e la pellicina interna bianca. I semi rossi li ho passati nel passaverdura.Ho ricavato750gr di succo e dopo averlo filtrato con un passino a maglie strette, l'ho versato in una pentola e a freddo ho aggiunto una bustina di addensante Fruttapec2:1, 400 gr di zucchero, il succo di 1/2 limone e la scorsa grattugiata di 1 limone, ho mescolato per bene, ho acceso il gas e ho portato ad ebollizione.Dall'inizio della ebollizione ho fatto cuocere per 5 minuti a fiamma alta mescolando di continuo.Ho spento il fuoco ed ho versato la gelatina bollente nei vasetti puliti e sterilizzati.Con l'aiuto di uno strofinaccio ho chiuso bene i tappi e li ho capovolti per creare il sottovuoto e li ho coperti, il mattino dopo quando erano freddi li ho rovesciati e conservati.

http://tittina.wordpress.com/



COMPOSTA DI FICHI-SEDANO-CIPOLLE di Germana

Ingredienti per 4 vasetti da 250 g

- *500 g di cipolle rosse*
- *600 g di fichi freschi verdi o neri*
- *1 cuore di sedano bianco*
- *50 g di zucchero*
- *50 ml di aceto bianco o rosso se si usano i fichi neri*
- *100 ml di vino bianco o rosso*
- *2 cucchiai di olio*
- *sale*

Pulire ed affettare le cipolle e il sedano. Pulire , spellare i fichi e dividerli in quattro parti.

Rosolare la cipolla e il sedano. Unire lo zucchero, l'aceto e il vino. Portare ad ebollizione per 15 minuti. Unire i fichi e far sobbollire per altri 15 minuti. Salare , mescolare delicatamente e la composta é pronta.

In casa é piaciuta molto per il suo gusto delicato ; la croccantezza dei pezzetti delle verdure e il morbido dei fichi sono un valore aggiunto al piatto.

http://laterradeiviolini-germana.blogspot.com/



MARMELLATA DI PRUGNE di Elle

- *un kg circa di prugne viola oblunghe (del prugno dei miei suoceri),*
- *480 g zucchero,*
- *succo di un limone*

Ho denocciolato le prugne, le ho tagliate a pezzetti e le ho messe in una pentola a marinare con zucchero e limone per l'intera nottata.

Al mattino, ho mescolato, acceso il fuoco e, una volta raggiunta l'ebollizione, ho lasciato addensare.

Ho invasato dopo la prova piattino.



CHUTNEY DI ZUCCA ALLO ZENZERO di Dadaumpa

- *kg. 1,300 di zucca*
- *gr. 250 pomodori rossi*
- *gr. 250 mele golden o renetta*
- *gr. 25 uvetta*
- *gr. 250 cipolle*
- *aglio*
- *gr. 200 zucchero di canna*
- *gr. 200 zucchero semolato*
- *ml 750 aceto di mele*
- *2 cucchaini di zenzero fresco grattugiato*
- *1 stecca di cannella*
- *1 chiodo di garofano*
- *1 cucchiaino di sale*
- *pepe*

Lavare i pomodori e sbollentarli per qualche minuto in acqua bollente, scolarli e togliere la buccia, tagliarli a pezzi eliminando i semi. Tagliare in quarti le mele, sbucciarle e togliere il torsolo. Togliere la buccia alla zucca, eliminare i semi e tagliare a dadini. Affettare finemente le cipolle. Raccogliere tutti gli ingredienti in una pentola, aggiungere due spicchi di aglio infilzati in uno stecchino, la cannella, lo zenzero, il chiodo di garofano, l'uvetta e l'aceto di mele. Mescolare bene e portare ad ebollizione, poi abbassare la fiamma e lasciar cuocere coperto fino a che la zucca si sarà ammorbidita (circa 20-30 minuti). Unire gli zuccheri e il sale, mescolare e proseguire la cottura fino a che il composto avrà raggiunto la consistenza della marmellata (prova piattino). Eliminare la stecca di cannella, lo stecchino con l'aglio, insaporire con una bella macinata di pepe e riempire i vasetti sterilizzati, chiudere e capovolgere. Lasciar raffreddare ed etichettare.



MARMELLATA DI BACCHE DI ROSA CANINA di Proselide

sempre per le serie:.. per complicarsi un po' la vita .... e per non annoiarsi troppo .. (se un po' avete imparato a conoscermi ..avrete compreso la mia tendenza a proporvi ricette..non proooooprio express..però..non potete dire che non meritano..questa poi è veramente una chicca...)la ricetta che propongo è il risultato ..di una manipolazione genetica di diverse ricette trovate su internet, ma gira e rigira alla fine sono tutte moolto simili! Partiamo da alcuni presupposti...dovrete avere a disposizione almeno mezza giornata di bel tempo...preferibilemente il mattino..costringendo 1 amica/o, familiare, moroso/a, o chiuque riuscerete a traviare..(..io ho convinto il mio amore...mentre andavamo a funghi domenica scorsa!!) che vi porti in collina a cercare cespugli di rosa canina!! è facile trovarne carichi già di bacche anche lungo le strade di collina, ai margini dei boschi...anche nel giardino dei vicini. se come me vivete in zone pedecollinari o collinari.. comunque sia dovrete trovare questi cespugli!! infatti non le vendono queste bacche al supermercato....comunque li riconoscerete facilmente, sono molto suggestivi come arbusti, si presentano pieeeeeeeni di spine e di bacche rosse ovali! non potete sbagliarvi!(.. vicino potete anche trovare arbusti di ginepro...e volendo raccogliere anche un po' di bacche di ginepro...sono simili a piccoli pini con delle belle bacche blu!!scusate la digressione..)Procuratevi delle cesoie e guanti da giardiniere altrimenti ci metterete una vita e mezzo e..le spine.. ve ne accorgerete



presto..puuuungonoooooo tantooooo!!!!quindi armati fino ai denti dovrete raccoglierne almeno una montagna..

(la resa è poca, da 1Kg di bacche raccolte...resteranno si spera un 300 gr. di passato di bacche..)o quasi..infatti andranno poi lavate, tagliate a metà ..ed eliminato il pallino nero presente ad un 'estremità, i semini potete lasciarli..Mettete le bacche in una terrina e ricopritele con vino bianco secco,e lasciate macerare al fresco coperte per 6 giorni!!! così intanto potrete recuperare le energie e guarire le ferite di guerra..Una variante invece non prevede la marinatura nel vino...è più rapida si cuoce direttamente nel vino però..devo ammettere..io.. che di pazienza ne ho tanta..che un frate certosino non può competere con me..perchè in questo caso..dovrete aprire tutte le bacche ed eliminare tutto!!semini e filamenti (che sono mooolto irritanti!!)e non è proprio un lavoro da 5 minuti. però..ci guadagnate dopo.. perchè una volta cotta..basta passare velocente al setaccio per eliminare i semini superstiti ed eventualmente dare una passata di minipimer..Altrimenti..finito il riposo nel vino, Riscaldate tutto a fuoco basso,

(Attenzione!!!non ho mai avuto a che fare con una marmellata così...terrrrrrribile!!appena smettete di controllarla..lei si attacca al fondo della pentola!!!) . finche il vino non sarà evaporato quasi tutto

A questo punto abbiamo...la seconda fase creativa....armatevi di passaverdura e passate il tutto!in questo modo eliminerete tutti i semini,i filamenti (che sono irritanti)e bucce..io ho sperimentato il minipimer...e quindi passato il tutto a colino..di tempo se ne guadagna poco..perchè va comunque passato..

- *Pesate dunque il vostro estratto(visto che resa..?.?).*
- *300 - 320 gr. di zucchero (a me piace dolce) per*
- *500 gr di passato! io aggiungo anche..*
- *Un pizzico di vanillina,*
- *un cucchiaio di buccia di limone grattuggiata,..tanto per dare un po' di contrasto..*
- *e due cucchiai di miele,*

quindi rimettete sul fuoco, bassissimo!!meglio sempre mettervi sotto un dischetto frangi fiamma!!e fate addensare,deve cuocere almeno 20 min!se riuscite ad arrivare quasi a 40 minuti (io preferisco così)ma non deve caramellare!! e non dovrebbe aver problemi a rassodare..vista anche la spiccata tendenza ad attaccarsi..(... arrivando sempre all'ultimo istante ..non avendo internet nel frigorifero..e..volendo a tutti i costi proporre questa ricetta..ho scelto la versione speedy ovvero una volta puliiiiiiiite le bacche,non le ho lasciate macerare ma..le ho direttamente cotte nel vino,poi passate a minipimer e setaccio e..infine portato a cottura la marmellata con il resto degli ingredienti.. purtroppo..di questi ultimi passaggi non ho le immagini..quindi ..vi dovrete accontentare ..della foto del prodotto finito!!)a questo punto io di solito invaso subito,sempre in vasi quattro stagioni e sterilizzo a bagnomaria.. per 20 min. da quando inizia a bollire!!

http://www.mollyincucina.blogspot.com/



MARMELLATA DI UVA FRAGOLA di Prodelide

Ingredienti

- *1 kg di succo di uva fragola*
- *1 Kg di zucchero*

Mettetevi comodi e in una bacinella mettete a bagno i grappoli, sciegliete e lavate gli acini, divideteli in due e togliete TUTTI i semini..mettendo gli acini in un recipiente dotato di coperchio, anche un grosso vaso, e ricoprite il tutto con vino bianco, lasciate riposare coperto una notte a temperatura ambiente, il giorno dopo fate bollire il tutto per 20 min.schiacciando bene gli acini, a questo punto avete 2 possibilità:

se volete una marmellata 'cremosa' *allora passate il tutto con il minipimer (se non l'avete passate direttamente alla fase seguente..)e con santa pazienza passate il tutto al colino, cercando di ottenere la massima resa!!! e anche in questo caso sarà pooooooooca..pesate il vostro bottino e per ogni 100 gr aggiungete 100 gr di zucchero!rimettete sul fuoco e lasciate cuocere a fuoco bassocontrollando la densità per quasi un' oretta, deve addensarsi ma non caramellare!! dopo 40 min fate la 'prova piattino' e valutate se è il caso di continuare la cottura!*

se invece vi piace la marmellata 'a pezzettoni'*:dovete scolare e pesare l'uva quindi aggiungere sempre 100 gr.di zucchero ogni 500 gr. di uva rimettere nella pantola con il vino rimasto e lasciar cuocere fin quando non si sarà addensata a sufficienza..un'oretta più o meno e anche qui vale la 'regola del piattino' !! Come sempre io invaso tutto a caldo (o a freddo se non riesco subito a sterilizzare) e sterilizzo a bagnomaria per 20 min. lasciando raffreddare i vasi nell'acqua e controlando a freddo che tutte le capsule abbiano fatto il sottovuoto!!!*

http://www.mollyincucina.blogspot.com/



MARMELLATA DI MELONE di Proselide

Ingredienti:

- *4 kg. di meloni maturi (anche troppo maturi) puliti*
- *1 kg di zucchero*
- *2 limoni grossi o 3 piccoli (..una mascherina antigas..per me..)*

Procedimento:

Pulire i meloni, togliendo buccia e semi quindi pesate la polpa ottenuta e aggiungete in proporzione lo zucchero, e dei limoni necessari: aggiungete la scorza grattuggiate (solo la parte gialla!!!) e tutto il succo! quindi mettete sul fuoco (io quando faccio le marmellate metto sempre sotto la pentola un dischetto frangi fiamma, così evito il contatto diretto con il fuoco e..non mi si attacca la marmellata!!!..non dovrebbe..)e lasciate cuocere scoperto a fuoco basso per almeno 2 ore 2 e 1/2, quindi se dovesse essere ancora mooolto acquosa togliete 2-3 bicchieri di liquido, date una passata di minipimer.. (se non avete il minipimer..passatene circa la metà con il passaverdura e non troppo fine!!) senza esagerare..deve rimanere corposa, non diventare un'omogeneizzato! controllate quindi la densità raggiunta con la 'prova piattino'!! se dovesse essere ancora troppo liquida.. lasciate cuocere ancora, controllando che non si attacchi ! quando vi sembra OK!!! togliete dal fuoco, invasate e sterilizzate a bagnomaria!!

http://www.mollyincucina.blogspot.com/



CONFETTURA DI POMODORI ROSSI di Betty 15

Ingredienti:

- *2 kg di pomodori rossi da sugo, tipo S. Marzano, dalla polpa soda*
- *1.200 kg di zucchero*
- *1 limone succoso e la buccia grattugiata*
- *1 bicchierino di rhum*

Lavare e fare a pezzi i pomodori, privarli dei semi e mettere in casseruola con il succo e la buccia del limone. Far bollire e schiumare. Dopo qualche minuto di bollitura, 8-10 min., passarli al settaccio, rimettere in pentola aggiungendo lo zucchero e far bollire finchè si raggiunge la densità desiderata (fate la prova piattino), alla fine aggiungere il rhum. Mescolare bene, altri due min di bollitura ed invasare a caldo in barattolini da 125 gr, o a piacere, da 250 gr.



MARMELLATA DI MIRTILLI di Lauradv

Ingredienti e Preparazione per 1 vasetto

- *1 ciotola di mirtilli*
- *7 cucchiai di zucchero*
- *Un bicchiere di acqua*
- *2 cucchiai di succo di limone*

Metto in una pentola una ciotola di mirtilli, 7 cucchiai di zucchero (io ho usato quello austriaco che dolcifica molto meno rispetto al nostro, usando il nostro zucchero 4 cucchiai sono più che sufficienti) un bicchiere di acqua fresca di "montagna", due cucchiai di succo di limone. Metto sul fornello. L'ho fatta fremere "pianissimo" a calore minimo sino a farla rapprendere (vige sempre la prova piattino)

http://antroalchimista.blogspot.com/



MARMELLATA DI LIMONI di Alice 4161

Ingredienti:

- *600 gr di limoni non trattati;*
- *500 gr di mele gialle;*
- *750 gr di zucchero.*

Procedimento:

Lavare e asciugare i limoni.Con un pelapatate togliere la parta gialla...tagliarli a due e spremerli. Lavare le mele,lasciando la buccia...dividerli in quattro...eliminando il torsolo e i semi...e tagliarli a cubetti.In una capiente pentole..far cuocere le mele...con il succo e la scorza dei limoni.A questo punto passare il composto..nel passatutto(a fori grossi).Rimettere nella casseruola e cuocere per 40 minuti circa.

Far intiepidire...travasare nei vasetti e sterilizzarli per 20-25 minuti quando inizia a prendere bollore.



MARMELLATA DI POMODORINI VANIGLIA e rum di shamira

Con queste dosi ho ottenuto circa 600 gr di prodotto :

- *1kg di pomodorini (mi sfugge il nome,quelli piccoli con pochi semini....poi ve lo dico)*
- *200gr di zucchero bianco*
- *200gr di zucchero di canna*
- *succo di un limone*
- *50ml di buon rum*
- *mezza bacca di vaniglia*

Frullare i pomodorini ed eventualmente,se risultasseroo con troppi semini passarli con il passaverdure.

In una pentola dal fondo spesso cuocere la purea ottenuta con lo zucchero, il succo di limone e i semini della bacca di vaniglia (che avrete precedentemente inciso per toglierví il"ripieno")

Il rum va aggiunto quasi a fine cottura, regolatevi come le marmellate normeli,deve essere abbastanza densa prima di invasare.

Ed eccola a voi pronta da gustare!!!

http://lovelycake-gatta.blogspot.com/



MARMELLATA DI KIWI AL PROFUMO DI LIMONE di Speedy70

Ingredienti:

- *kiwi,*
- *zucchero,*
- *limone biologico*

Proporzioni: 1kg polpa di kiwi affettata, 500g zucchero, 1 limone piccolo

Tagliare i limoni a metà per lungo. Eliminare le estremità e affettarli a velo (lasciate la buccia!!!). Mettere in una capace pentola i kiwi, i limoni e lo zucchero, iniziando la cottura e mescolando spesso. Far cuocere fino a consistenza, facendo la prova su un piattino (il tempo dipende dalla quantità della frutta). Mettere la marmellata in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Consumare dopo un mese!

http://atuttacucina.blogspot.com/



CONFETTURA DI CEDRI CANDITI di Cindystar

Ingredienti

- *un cedro*
- *lo stesso peso di zucchero*

Lavare bene il cedro, affettarlo sottile e lasciarlo macerare una notte in acqua fredda coperto (tanta acqua fino a ricoprire le fette).

Scolare velocemente e mettere in una padella antiaderente con lo zucchero, far prendere il bollore e cuocere delicatamenre per 5/10 minuti.

Lasciare riposare coperto per 12 ore.

Rimettere sul fuoco e cuocere 10/15 minuti dal bollore, le fette diventeranno candite e trasparenti.

Invasare nei vasetti sterilizzati in forno a 100° per mezzora, tappare bene e pastorizzare.

http://cindystarblog.blogspot.com/



LIMONATA CONCENTRATA di Lenny

Ingredienti

- *½ l succo d limone*
- *½ kg zucchero*

Preparazione. Spremere i limoni e filtrarne il succo. Unire lo zucchero e rimestare pazientemente fino a completa saturazione. Invasare e congelare.

Al momento di servire, prelevarne una generosa cucchiaiata e diluirla nell'acqua fredda, per una gradevole limonata. [Ricetta conosciuta tramite il passa parola di una simpatica amica]

http://unafinestradifronte.blogspot.com/



MIELE ALLA LIQUIRIZIA di Lenny

Ingredienti

- *300 g miele d'acacia o millefiori artigianale*
- *2 cucchiai di polvere di liquirizia Amarelli*
- *(in mancanza, polverizzare 2 cucchiai scarsi di spezzatina Amarelli)*

Preparazione. Sciogliere a bagnomaria 3 cucchiai di miele con la polvere di liquirizia, rimestando con un cucchiaio. Unire il composto al restante miele ed amalgamare bene con il minipimer. Attendere qualche ora prima di consumare. (Gli inevitabili residui di liquirizia che certificano la lavorazione home made e che affiorano in superficie, necessitano di una mescolata al miele prima del consumo)

http://unafinestradifronte.blogspot.com/



CONFETTURA VELLUTATA DI SUSINE di Betty15

Ingredienti:

- *3 kg di susine mature e senza nocciolo*
- *1 kg e 500 gr di zucchero*
- *1 limone*

Lavare e tagliare a pezzetti le susine, metterle in una casseruola, unire il succo del limone, alcune scorzette e lo zucchero, porre sul fuoco e far bollire adagio, mescolando e schiumando. Appena raggiunta la densità desiderata, invasare a caldo in vasi ermetici e conservare il luogo asciutto ed allo scuro.



CONFETTURA DI FICHI di kiccy_1984

Ingredienti:

- *1,5 kg di Fichi puliti*
- *500 g. di zucchero di canna*
- *1 bicchiere di cognac*
- *1 fettina di zesta di limone*

Mondare i fichi e riporli in una pentola con lo zucchero, zesta di limone e il bicchiere di cognac.

Riporre la casseruola sul fuoco vivace, appena lo zucchero e i fichi iniziano sciogliersi abbassare la fiamma e cuocere ancora per un ora e mezzo circa, mescolando con un mestolo di legno.

A cottura ultimata, invasare la confettura, chiudere ermeticamente.

http://lacuocapasticciona.blogspot.com/



CONFETTURA DI CILIEGIE di Fabioferrero

Ingredienti:

- *1 kg ciliegie pulite*
- *300 g zucchero*
- *1 limone*
- *300 g acqua*

Procedimento:

Far bollire le ciliegie con 150 g di zucchero e 150 g di acqua per circa 20 minuti. Passare meta' del composto ottenuto con il passaverdure. Unire il tutto e aggiungere il succo del limone, l'acqua e lo zucchero restanti. Far bollire fino a raggiungere la densita' desiderata.

http://www.ferrero.org/



MARMELLATA SPEZIATA DI ARANCE E MELE ANNURCHE AROMATIZZATA AL CAFFE' di Dida70

Ingredienti

- *750 gr di arance pelate al vivo e tagliate a pezzi*
- *3 mele annurche, di cui 2 con la bucca tagliate e pezzetti piccoli, (perchè ho letto che possono sostituire la pectina e così è stato perchè la mia marmellata si è addensata benissimo)*
- *700 gr di zucchero semolato*
- *2 cubetti di zenzero candito*
- *1\2 cucchiaino di cannella*
- *2 cucchiaini di caffè solubile*

Ho messo arance, mele e zucchero in una capiente pentola e fatto cuocere a fuoco vivace per circa un'ora e un quarto, dopodichè ho passato tutto al passaverdure e rimesso sul fuoco, dopo circa 15 minuti ho fatto la prova piattino ed ho visto che c'era già la densità giusta, ho aggiunto le spezie, prima lo zenzero sbriciolato, poi la cannella e il caffè solubile.

Nel frattempo avevo sterilizzato due vasetti nel forno prerescladato a 100° per 15 minuti, li ho riempiti, capovolti e lasciati così per la notte e stamane abbiamo fatto la colazione che vedete nelle foto, non è una marmellata dolcissima ma si sposa benissimo a brioches, cornetti, pan brioche e biscotti, insomma quando l'ho assaggiata su un pezzetto di cornetto ho avuto subito voglia di prenderne un altro pò ... preferendola alla nutella! E questo pe rme è un test importante!



MOSTARDA DI UVA FRAGOLA di giardinofiorito

Ingredienti

- *600 g di acini di uva fragola bianca e nera,*
- *2mele bio,*
- *1pesca,*
- *280 g di zucchero di canna,*
- *1 cucchiaino di cannella.*

Lavate gli acini di uva fragola e metteteli in una pentola. Sbucciate e tagliate a pezzi la pesca. Tagliate a pezzi le mele senza sbucciarle (devono essere biologiche). La buccia delle mele contiene pectina, addensante naturale. Versate la frutta nella pentola con l'uva e fate cuocere almeno un' ora e mezza fino a quando il composto diventa una purea. A questo punto passate tutto al setaccio schiacciando bene per eliminare bucce e vinaccioli. Rimettete il preparato sul fuoco, aggiungete lo zucchero di canna e un cucchiaino di cannella e cuocete per altri 20 minuti fino a ottenere la giusta densità.Fate raffreddare, mettete nei barattoli e sterilizzate per 20 minuti.

La mostarda di uva fragola accompagna ottimamente le tome e i formaggi saporiti.

http://giardinofiorito.wordpress.com/



MARMELLATA DI FICHI ALLA CANNELLA di Dolcesalata

Ingredienti:

- *1 kg di fichi maturi*
- *1/2 di zucchero*
- *un paio di stecche di cannella*

Procedimento:

Sterilizzare i barattoli che conterranno la marmellata facendoli bollire.

Tagliare i fichi a pezzetti e metterli a cuocere con lo zucchero e la cannella.

Far cuocere per circa 40 minuti, finchè non raggiungano la consistenza desiderata.

Lasciar raffreddare e riporre nei barattoli ben chiusi.

http://dolciesalati.blogspot.com/



INDICE

Voglio pubblicamente ringraziare Giallo Zafferano per il supporto tecnico, grafico e di spazio che ha voluto concedermi per realizzare questa mia idea. Grazie anche per il premio che gentilmente hanno voluto mettere in palio per i tre vincitori.

Grazie a tutti coloro hanno gradito partecipare a questa raccolta, le vostre ricette sono tutte fantastiche!

Grazie a chi ha partecipato anche solo gustando con gli occhi e grazie a chi parteciperà scaricando questo ricettario.

Direi che per la prossima stagione abbiamo solo l'imbarazzo della scelta su quale barattolo immergere le dita!

Con affetto e simpatia: Martina http://nellacucinadimartina.giallozafferano.it/